

Mets Délicieux DAVIS

50c

METS DÉLICIEUX DAVIS

Publié par
L'Organisation DAVIS GELATINE
Canada, Australie, Nouvelle-Zélande, Afrique-Sud, Angleterre

Éditions 1-8	1922 à 1937
Édition revisée	1938
Réimprimé	1940
Réimprimé	1946
Réimprimé	1946
Réimprimé	1950
Réimprimé	1951

IMPORTANT

Les mesures liquides indiquées dans les recettes de ce livre sont des mesures anglaises adoptées légalement comme standard au Canada. Si votre tasse à mesurer est graduée d'après la chopine de vin américaine, vous vous trouverez à avoir un-cinquième de liquide de moins, de sorte que la gelée sera un peu trop ferme. Il est vrai que c'est un avantage, quand il s'agit de démouler; dans ce cas, il faudra laisser séjourner la gelée pendant une demi-heure à la température ordinaire de la pièce, avant de la servir, afin de la laisser ramollir.

Quand vous ne savez pas si votre tasse est graduée selon les mesures anglaises ou les mesures américaines, suivez la recette telle que donnée, sans addition d'un surplus de liquide, puis, au moins une bonne demi-heure avant le repas, sortez-la du refrigérateur si elle est plus ferme qu'elle devrait être.

La Gélatine Davis vous est vendue toute mesurée dans des enveloppes; cependant si vous avez à suivre des recettes favorites, non mentionnées dans ce livre, vous pourrez employer le contenu d'une enveloppe de Gélatine Davis, chaque fois qu'on mentionne 1 cuillerée à table de gélatine.

Toutes les recettes mentionnées dans ce livre sont basées sur la force exacte de la Gélatine Davis, empaquetée dans les cartons Davis; de sorte qu'on ne pourra être assuré de résultats satisfaisants si on emploi d'autres marques de gélatine.

(Pour d'autres instructions, voir pages 55 et 56)

L'HISTOIRE fascine toujours, que ce soit celle d'un peuple ou d'un aliment. Dans l'histoire des aliments, la Gélatine DAVIS occupe une place unique; de fait, depuis une vingtaine d'années elle a été introduite dans la majorité des foyers des principaux pays de l'Empire Britannique et de plusieurs autres contrées. Elle est recherchée pour son utilité; appréciée pour sa valeur nutritive et sa haute teneur en protéine; son emploi facilite la digestion; elle ajoute à l'apparence et à la saveur des mets, tout en simplifiant agréablement la préparation du repas. Aucun autre aliment ne possède les propriétés de la gélatine, puisque cet ingrédient aide et accroît l'utilisation des produits alimentaires naturels. . . . Nul comestible ne pourrait être fabriqué avec plus de minutie et dans des conditions plus désirables; aucun déboursé n'est épargné pour rendre la Gélatine DAVIS absolument pure et bien au-delà des exigences les plus rigoureuses des Lois des Aliments Purs. . . . La Gélatine DAVIS a suscité tant d'intérêt dans les divers groupes ethniques qu'il a été jugé nécessaire de faire imprimer ce nouveau Livre de Recettes en cinq langues différentes: en anglais en français, en allemand, en africain et en portugais. . . . Nous avons compilé cette nouvelle édition pour l'usage de millions de ménagères et de chefs, pour qui la Gélatine DAVIS est devenue indispensable; si par ce moyen nous réussissons à alléger leur tâche en leur facilitant la présentation de mets nouveaux et attrayants, nous serons enchantés du résultat de notre initiative.



4

INDEX

MARINADES, RELISH, ET APÉRITIFS

PLATS DE VIANDE

POISSONS

SALADES

DESSERTS

COCKTAILS EN GELÉE

GELÉES AU VIN ET AUX LIQUEURS

SOUFFLÉS

GARNITURES POUR TARTES ET TARTELETTES

CRÈMES GLACÉES, PUDDINGS GLACÉS ET EAU GLACÉE

GLAÇAGES ET GARNITURES POUR GÂTEAUX

PETITES ENTRÉES

CONFISERIE

PLATS POUR RÉUNIONS

CUISINE POUR INVALIDES

6

INDEX

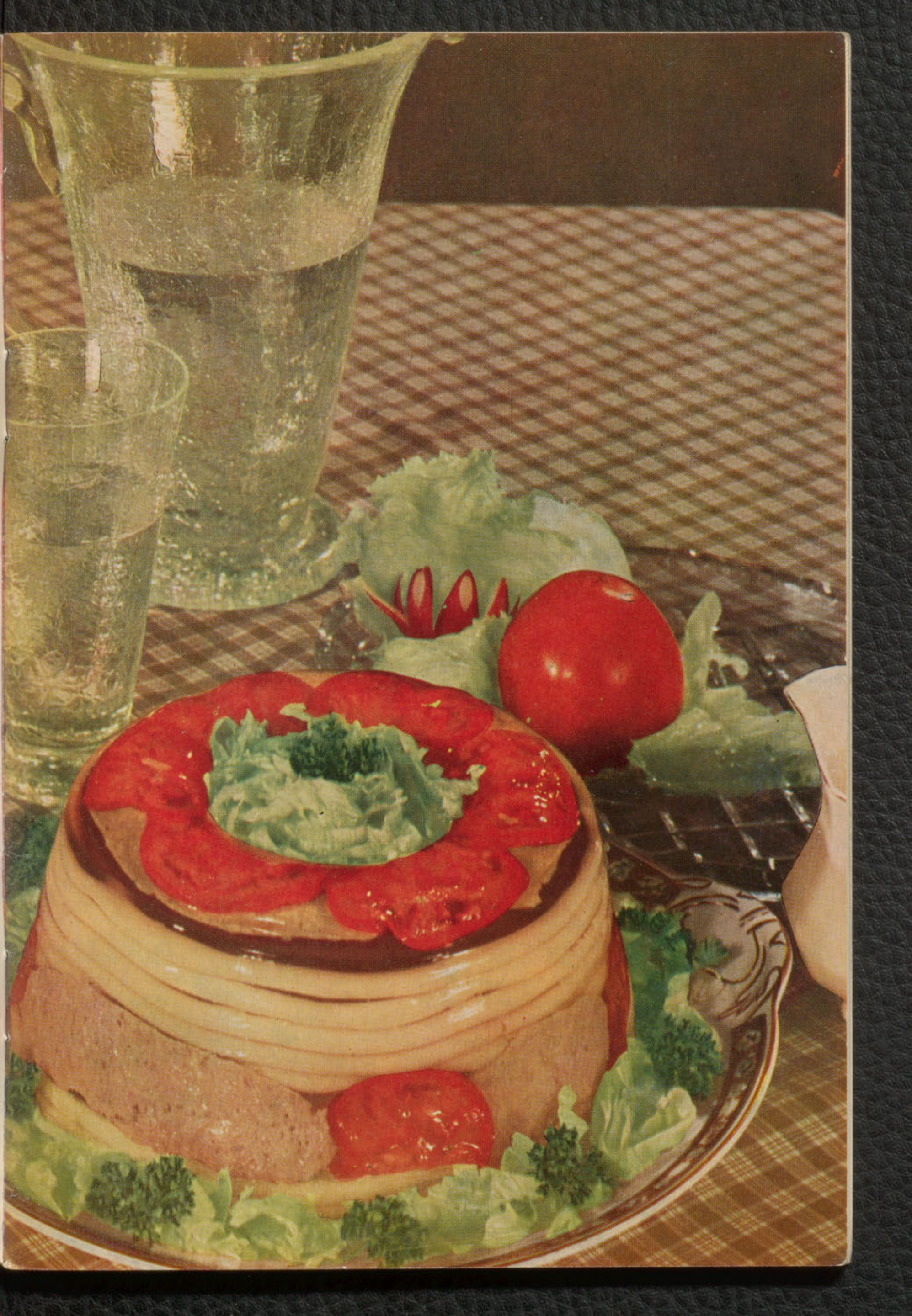
DESSERTS CONVENABLES POUR LES ENFANTS

UTILISATION DES RESTES

RECETTES CONTENANT DU LAIT

DESSERTS CONTENANT DES OEUFS

GÉLATINE



MARINADE DORÉE

Pour 6 Convives

- ½ enveloppe de gélatine Davis
- ½ tasse du jus d'orange
- ¼ tasse d'eau chaude
- 2 c. à table de sucre
- 1 grosse orange
- ½ tasse de céleri coupé en dés
- Une pincée de sel
- 1 c. à thé de vinaigre

Peler l'orange et la débarrasser de ses membranes; couper la pulpe en dés. Dissoudre la gélatine dans l'eau chaude; ajouter le jus d'orange, le sucre, la pulpe de l'orange. Laisser épaissir. Ajouter céleri, sel et vinaigre. Incorporer dans le mélange épaissi. Verser dans un moule peu profond. Servir avec de la dinde froide, du canard ou du porc.

APÉRITIF À L'ORANGE

Pour 6 Convives

- ½ enveloppe de gélatine Davis
- ¼ tasse d'eau chaude
- ½ tasse de mayonnaise
- 3 oranges moyennes
- 2 c. à table de menthe hachée
- 2 c. à table de jus de citron
- Une pincée de sel

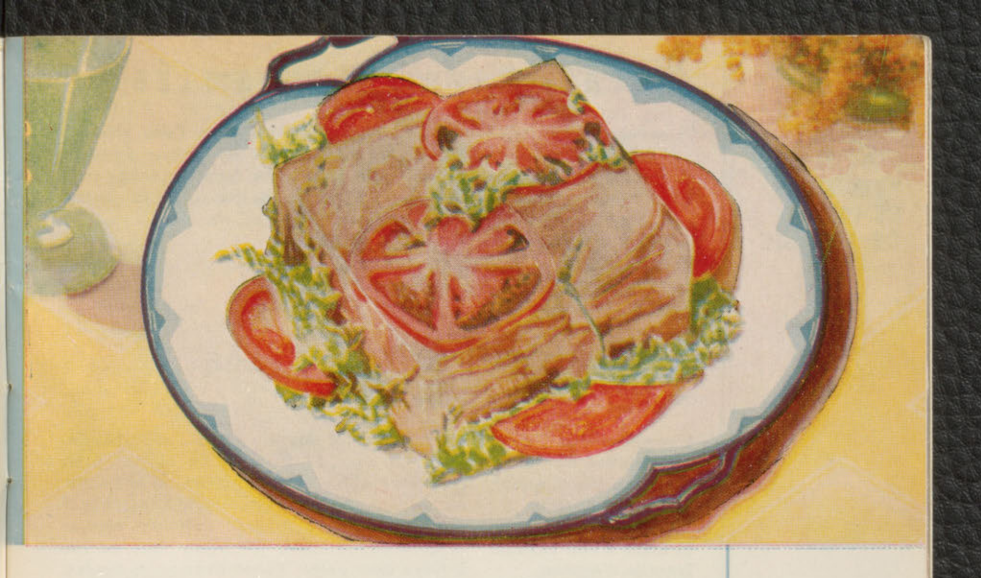
Peler les oranges et enlever les membranes. Disposer les segments dans des verres à cocktail. Dissoudre la gélatine dans l'eau chaude; ajouter sel, jus de citron et mayonnaise. Quand le mélange commence à prendre, introduire les feuilles de menthe hachées; verser doucement sur les segments d'oranges.

BETTERAVES ÉPICÉES

Pour 6 Convives

- ½ enveloppe de gélatine Davis
- 1 tasse (1 demiard) d'eau froide
- 1 c. à table de jus de citron
- Ecorce de citron pelée mince
- 2 clous de girofle
- ¼ tasse de sucre
- ¾ tasse de betteraves cuites coupées en dés
- ¼ tasse de pommes coupées en dés
- 1 c. à table de raifort préparé
- ¼ c. à thé d'oignon haché finement
- ½ c. à thé de sel
- 1 c. à table de vinaigre

Placer dans la casserole le sucre, l'eau, le jus et l'écorce de citron, et les clous de girofle. Amener lentement au point d'ébullition. Refroidir, couler. Ajouter la gélatine dissoute dans ¼ tasse d'eau chaude. Laisser épaissir. Ajouter les autres ingrédients. Verser dans un moule peu profond. Servir sur laitue avec du bacon.



ASPIC DE LANGUE

Pour 6 Convives

1 enveloppe de gélatine Davis
1 langue de boeuf
2 tasses (1 chopine) de bouillon
Muscade
Poivre
Sel

Faire bouillir la langue dans le bouillon jusqu'à ce qu'elle soit tendre. Enlever la peau et trancher mince. Placer les tranches dans un moule ou une lèchefrite à gâteau. Dissoudre la gélatine dans du bouillon chaud, qu'on peut assaisonner avec 3 clous de girofle, 1 feuille de laurier, 2 tranches d'oignon et une pincée de poudre de cari. Ajouter sel, poivre et muscade. Laisser bouillir quelques minutes; couler, verser sur la langue et laisser prendre. Servir avec tranches de tomates, laitue et persil.

Si vous faites prendre la gelée sans l'aide d'une glacière ou d'un réfrigérateur, mettez un peu moins de liquide.

9

PLAT DE VIANDE

SAUCE MOUSSELINE AU RAIFORT

½ enveloppe de gélatine Davis
¾ tasse d'eau chaude
1 c. à table de jus de citron
⅓ tasse de raifort (horseradish)
½ tasse de crème fouettée
½ c. à thé de sel

Dissoudre la gélatine dans l'eau chaude. Ajouter jus de citron et sel. Laisser épaissir. Alors incorporer la crème fouettée et le raifort (horseradish). Verser dans un moule peu profond. Servir avec du jambon bouilli, un pain de viande ou du poisson.

MARINADE "RELISH"

CRÈME PRISE PERSILLÉE

- **½ enveloppe de gélatine Davis**
- **¾ tasse d'eau chaude**
- **1 c. à table de jus de citron**
- **⅓ tasse de persil haché**
- **½ tasse de crème fouettée**
- **½ c. à thé de sel**

Dissoudre la gélatine dans l'eau chaude. Ajouter jus de citron et sel. Laisser épaissir. Incorporer alors la crème fouettée et le persil. Verser dans un moule peu profond. Servir avec volaille froide ou poisson.

SOUPE EN GELÉE

Pour 6 Convives

- **1 enveloppe de gélatine Davis**
- **1½ tasse (¾ chopine) de bouillon de soupe**
- **¾ tasse d'eau chaude**
- **Tranche d'oignon**
- **1 c. à table de jus de citron**
- **Ecorce mince de citron**
- **Un peu de poivre de Cayenne**
- **1 blanc d'oeuf**

Dissoudre la gélatine dans l'eau chaude. Faire chauffer le bouillon de soupe, avec l'oignon, l'écorce et jus de citron, et le poivre. Au point d'ébullition, ajouter un blanc d'oeuf et faire bouillir 3 minutes. Refroidir, ajouter la gélatine, et couler à travers linge ou sac à filtrer pour gelée. Verser dans petits moules. Garnir de persil. Une autre manière de servir cette gelée est de faire prendre dans un moule peu profond, de la briser avec une fourchette, et la servir sur laitue.

Si vous faites prendre la gelée ailleurs que dans une glacière ou un réfrigérateur, employez un peu moins de liquide.

SAUCISSE À L'ITALIENNE

Pour 6 à 7 Convives (Voir l'illustration page 7)

- **1 enveloppe de gélatine Davis**
- **6 saucisses**
- **6 tubes de macaroni cuit**
- **1 chopine d'eau**
- **2 tranches d'oignon**
- **3 c. à table de catshup aux tomates**
- **1 c. à table de vinaigre**
- **Sel et poivre**
- **Tomates**

Si vous faites prendre la gelée en dehors d'une glacière ou d'un réfrigérateur, employez un peu moins de liquide.

Piquer les saucisses, les placer dans une casserole avec l'eau; amener au point d'ébullition laisser mijoter jusqu'à ce quelles soient cuites. Laisser refroidir. Enlever le gras du bouillon. Chauffer le liquide avec l'oignon, sel et poivre, si nécessaire, pendant 5 minutes. Ajouter la gélatine gonflée avec ¼ tasse d'eau froide. Quand la gélatine est dissoute, introduire catshup aux tomates et vinaigre. Couler. En verser un peu dans le fond d'un moule ou d'un bol mouillé. Laisser prendre. Placer des tranches de tomates, recouvrir d'un peu de gelée liquide. Laisser raffermir. Disposer des tubes de macaroni et des tranches de tomates autour du moule. Enlever la peau de la saucisse; en couper en longueur; placer sur le dessus du macaroni. Trancher le reste et le mettre dans le moule. Recouvrir de gelée. Servir avec salades, laitue, etc.

BOEUF EN GELÉE

Pour 6 Convives

1 enveloppe de gélatine Davis
2 livres jarret de boeuf
2 oeufs cuits durs
Sel, poivre
Cayenne (poivre rouge)
Muscade
Clous de girofle
Tranche d'oignon

Si vous faites prendre la gelée en dehors d'une glacière ou dans un réfrigérateur, employez un peu moins de liquide.

Placer le boeuf dans la casserole, le couvrir d'eau à l'égalité. Laisser mijoter jusqu'à ce que la viande soit tendre; ajouter poivre, sel, et faire bouillir encore quelques minutes. Désosser la viande et la placer dans un moule avec des tranches d'oeufs cuits durs. Dans le liquide, mettre l'os et les autres assaisonnements et laisser bouillir 10 minutes. Dissoudre la gélatine dans ¼ tasse d'eau chaude, et l'ajouter au liquide. Couler et ajouter de l'eau, pour former 1½ tasse en tout. Quand partiellement pris, verser dans le moule.

TOMATES EN GELÉE (AU JAMBON)

Pour 6 Convives

1 enveloppe de gélatine Davis
1 livre de tomates fraîches ou 2 tasses de tomates en conserve
¼ livre de jambon
2 oeufs cuits durs
1 petit oignon
2 c. à table d'eau froide
¼ tasse d'eau chaude
3 clous de girofle
1 c. à table de sucre
½ c. à thé de muscade
1 c. à thé de sel

Peler l'oignon et laver les tomates. Trancher mince et placer dans une casserole avec l'eau, sucre, sel, muscade et clous de girofle. Laisser mijoter jusqu'à ce que bien tendre. Passer à travers un tamis fin. Dissoudre la gélatine dans l'eau chaude, ajouter aux tomates. Hacher le jambon finement et disposer dans un moule avec des tranches d'oeufs. Y verser le liquide de tomates. Servir sur feuilles de laitue, avec mayonnaise.

Si vous faites prendre la gelée en dehors d'une glacière ou d'un réfrigérateur, employez un peu moins de liquide.

DÉLICE AU JAMBON

Pour 6-8 Convives

1 enveloppe de gélatine Davis
1 tasse (1 demiard) d'eau chaude
4 c. à table de mayonnaise
1 c. à thé de raifort (horseradish)
2 tasses de jambon haché
1 tasse (1 demiard) de crème fouettée
10 olives

Dissoudre la gélatine dans l'eau chaude, ajouter mayonnaise, raifort, jambon et olives hachées. Incorporer la crème. Verser dans un moule mouillé. Servir sur feuilles de laitue frisée et garnir d'olives.

Si vous faites prendre la gelée en dehors d'une glacière ou d'un réfrigérateur, employez un peu moins de liquide.

MOUSSE AU POULET

Pour 6 Convives

½ enveloppe de gélatine Davis
¼ tasse d'eau chaude
2½ tasses de poulet haché
1 c. à table de persil haché finement
2 c. à table de piment doux haché
¾ tasse de crème
1 c. à thé de sel
Poivre de Cayenne

Dissoudre la gélatine dans l'eau chaude Mélanger ensemble le poulet, le sel, une pincée de poivre rouge, le persil, le piment, et ajouter la gélatine dissoute. Fouetter la crème et l'incorporer au mélange. Verser dans un moule mouillé. Mettre au froid. Démouler sur laitue et garnir de tranches d'olives farcies.

PAIN DE BOEUF AU CÉLERI

Pour 6 Convives

1 enveloppe de gélatine Davis
1¼ tasse d'eau chaude
¼ tasse de vinaigre
2 c. à table de jus de citron
½ c. à thé de sel
¼ tasse de sucre
¾ tasse de céleri coupé en dés
1 tasse de boeuf salé (corned beef) haché

Dissoudre la gélatine dans l'eau chaude; ajouter sel, sucre, vinaigre et jus de citron. Quand la gelée commence à prendre, y introduire le céleri et le boeuf (corned beef). Placer dans un moule ou une lèchefrite à pain. Servir en tranches.

Si vous faites prendre la gelée en dehors d'une glacière ou d'un réfrigérateur, employez un peu moins de liquide.

SAUCISSE WINDSOR EN ASPIC

Pour 6-7 Convives

1 enveloppe de gélatine Davis
½ livre de saucisse (luncheon)
1 tasse (1 demiard) d'eau chaude
1 tasse (1 demiard) d'eau froide
1 oeuf cuit dur
1 c. à table de sauce Worcestershire
3 tranches d'oignon
3 grains de poivre rond (peppercorn)
2 clous de girofle
¼ c. à thé de muscade râpée
1 c. à thé de persil haché
Sel

Placer dans une casserole l'eau froide, la sauce piquante, l'oignon, clous de girofle, les peppercorns (ou piment), muscade, persil et sel. Faire bouillir 5 minutes. Couler. Ajouter la gélatine dissoute dans l'eau chaude. Laisser refroidir. En verser une petite quantité dans un moule rond ou une lèchefrite à gâteau. Laisser prendre. Disposer dans le moule des tranches d'oeufs, de cornichons (gherkins), ou d'autres éléments décoratifs. Recouvrir de gelée refroide. Laisser prendre. Placer des tranches de saucisse autour du moule. Remplir le centre de tranches de saucisse, d'oeufs cuits durs ou de tomates, si vous en avez. Verser le reste du liquide sur la saucisse, et laisser prendre.

Si vous faites prendre la gelée en dehors d'une glacière ou d'un réfrigérateur, employez un peu moins de liquide.



ASPIC DE POULET

Pour 6-8 Convives

1 enveloppe de gélatine Davis
1 poulet
½ tasse de jambon haché
2 c. à table de pois cuits
1 oeuf cuit dur
Eau
Branche de persil
Branche de thym
Sel et poivre

Couper le poulet en quartiers. Placer dans un bain-marie au-dessus de l'eau bouillante, ajouter les fines herbes, un peu de sel et ½ tasse d'eau. Cuire jusqu'à ce que la viande se détache des os; laisser refroidir; couper la viande en petits morceaux. Enlever le gras du bouillon, couler et ajouter la gélatine dissoute dans ½ tasse d'eau chaude. Mesurer le liquide et, si nécessaire, ajouter de l'eau pour faire 2 tasses (1 chopine). Remplir le moule avec le poulet, le jambon, des tranches d'oeufs et les pois. Verser la gelée refroidie et laisser prendre complètement.

Si vous faites prendre la gelée en dehors d'une glacière ou d'un réfrigérateur, employez en peu moins de liquide.

PAIN DE JAMBON

Pour 6 Convives

½ enveloppe de gélatine Davis
2 tasses de jambon haché
½ tasse de bacon gras cuit
1 tasse (1 demiard) d'eau de cuisson du bacon
Macis moulu
Chou rouge mariné

Mélanger ensemble le jambon, le bacon et le macis, au goût. Si nécessaire, dégraisser l'eau de cuisson du bacon; faire chauffer; ajouter la gélatine et brasser jusqu'à ce qu'elle soit dissoute; laisser refroidir. Quand partiellement pris, ajouter le jambon. Verser dans un bol ou une lèchefrite à pain. Servir en tranches avec du chou rouge.

Si vous faites prendre la gelée en dehors d'une glacière ou d'un réfrigérateur, employez un peu moins de liquide.

SALADE DE CREVETTES OU DE CRABES

Pour 6-8 Convives

1 enveloppe de gélatine Davis
¼ tasse d'eau chaude
¼ tasse de jus de citron
1½ tasse d'eau froide
½ c. à thé de sel
Un peu de poivre
1 boîte de crevettes ou de crabes
½ tasse de céleri haché
2 c. à table de piment vert haché
2 c. à table de piment doux haché
Olives tranchées en rondelles

Dissoudre la gélatine dans l'eau chaude, ajouter le jus de citron, l'eau froide, sel et poivre. Egoutter les crevettes et en enlever les veines. Les couper en petits morceaux ou les laisser entières. Quand la gelée commence à prendre, ajouter les crevettes et les autres ingrédients. Bien mêler; verser dans des moules et laisser prendre. Servir sur laitue avec assaisonnement à salade (salad dressing). Des tranches d'oeufs cuits durs peuvent être placées au fond de chaque moule, si désiré.

Si vous faites prendre la gelée en dehors d'une glacière ou d'un réfrigérateur, employez un peu moins de liquide.

GELÉE POUR ASPIC

- 1 enveloppe de gélatine Davis
- 2 tasses (1 chopine) de bouillon ou d'eau
- ¼ tasse d'eau chaude
- 1 c. à table de vinaigre
- 2 feuilles de laurier
- 5 clous de girofle (enlever la tête)
- ½ écorce de citron pelé mince
- 1 c. à table de jus de citron
- 2 tranches d'oignon
- ½ tasse de céleri séché ou 1 c. à thé de sel de céleri
- Touffe de persil
- Poivre, sel

Dissoudre la gélatine dans l'eau chaude. Mettre le bouillon et l'eau dans une casserole avec tous les ingrédients, excepté la gélatine dissoute. Chauffer lentement jusqu'à ébullition. Retirer du feu; ajouter la gélatine. Quand le mélange est refroidi, le couler dans plusieurs épaisseurs de coton à fromage. Employer pour mettre en gelée de la viande ou des légumes. Cela fait environ une chopine.

Si vous faites prendre la gelée en dehors d'une glacière ou d'un réfrigérateur, employez un peu moins de liquide.

GELÉE DE CITRON POUR ASPIC

- 1 enveloppe de gélatine Davis
- ½ tasse (1 roquille) d'eau chaude
- ¾ tasse d'eau froide
- 2 c. à table de jus de citron, ou plus, au goût
- 4 c. à table de vinaigre
- ¼ tasse de sucre
- ½ c. à thé de sel

Dissoudre la gélatine dans l'eau chaude. Ajouter l'eau froide, jus de citron, vinaigre, sucre et sel.

Employer pour mettre des légumes en gelée. Fait approximativement 1 chopine.

Si vous faites prendre la gelée en dehors d'une glacière ou d'un réfrigérateur, employez un peu moins de liquide.

PAIN DE VEAU

Pour 6-7 Convives

- 1 enveloppe de gélatine Davis
- Jarret de veau cuit
- 2 tasses (1 chopine) de bouillon dans lequel le veau a cui
- ¼ tasse d'eau chaude
- ¼ livre de bacon ou jambon cuits
- 2 oeufs cuits durs
- 2 tranches d'oignon
- 2 clous de girofle (enlever la tête)

Mettre le liquide dans une casserole avec l'oignon et les clous de girofle. Faire bouillir 5 minutes. Couler. Ajouter la gélatine dissoute dans l'eau chaude. Avoir à la main un moule ordinaire ou une lèchefrite à gâteau. Disposer alternativement les couches de tranches d'oeufs, de jambon, et de veau coupé en petits morceaux. Verser le bouillon quand il commence à prendre en gelée. On peut inclure dans le mélange du céleri coupé en dés, des tranches de concombre, de tomates, etc. Servir en tranches sur laitue.

Si vous faites prendre la gelée en dehors d'une glacière ou d'un réfrigérateur, employez un peu moins de liquide.

POISSON EN ASPIC

Pour 6 Convives

1 enveloppe de gélatine Davis
2 tasses de poisson cuit déchiqueté
2 c. à table de câpres ou de piment doux haché
1 c. à table de cornichons hachés
1 tasse (1 demiard) d'eau froide
½ tasse (1 roquille) d'eau chaude
2 c. à table de jus de citron
1 c. à table de vinaigre
1 c. à thé de sel
2 oeufs cuits durs

Dissoudre la gélatine dans l'eau chaude; ajouter jus de citron, vinaigre sel et eau. Verser un peu de liquide dans un moule. Laisser raffermir. Décorer avec des tranches d'oeufs cuits durs. Couvrir encore d'un peu de liquide. Mêler délicatement ensemble poisson, câpres, cornichons. Placer dans le moule, par rangées, avec le reste des tranches d'oeufs. Verser de la gélatine dessus quand elle commence à épaissir. Servir sur laitue avec sauce au poisson ou assaisonnement à salade (salad dressing).

Si vous faites prendre la gelée en dehors d'une glacière ou d'un réfrigérateur, employez un peu moins de liquide.

CRÈME DE RIZ AU POISSON

Pour 6 Convives

1 enveloppe de gélatine Davis
¾ livre de poisson blanc cuit
4 c. à table de riz bouilli
1 tasse de sauce béchamelle
½ tasse (1 roquille) de lait ou de crème
¼ tasse d'eau chaude
Poivre de Cayenne
Sel, poivre noir

Désosser le poisson et en enlever la peau. Le hacher ou le passer au tamis. Mêler la sauce blanche avec lait ou crème. Dissoudre la gélatine dans l'eau chaude. L'ajouter graduellement au mélange de la sauce. Mêler le riz et le poisson et les introduire dans le liquide. Bien assaisonner. Verser dans un moule.

Si vous faites prendre la gelée en dehors d'une glacière ou d'un réfrigérateur, employez un peu moins de liquide.

HARENG DANS SAUCE AUX TOMATES

Pour 6 Convives

1 enveloppe de gélatine Davis
1 grosse boîte de hareng dans sauce aux tomates
½ tasse d'eau chaude
¼ tasse d'eau froide
¼ tasse de catshup aux tomates
½ tasse de vinaigre
Sel et poivre

Dissoudre la gélatine dans l'eau chaude. Ajouter le catshup aux tomates, l'eau froide, vinaigre, sel et poivre, au goût. Déchiqueter le poisson en morceaux; ajouter au mélange. Verser dans un moule. Servir en tranches avec des salades.

Si vous faites prendre la gelée en dehors d'une glacière ou d'un réfrigérateur, employez un peu moins de liquide.



SAUMON EN ASPIC

Pour 6 Convives

1 enveloppe de gélatine Davis
¼ tasse d'eau chaude
¼ tasse de vinaigre ou jus de citron
1½ tasse d'eau froide
1 c. à thé de sel
Une pincée de poivre
1 oeuf cuit dur
Tranches de tomates
1 petite boîte de saumon
½ tasse de céleri coupé en dés
2 c. à table de piment doux haché

Dissoudre la gélatine dans l'eau chaude; ajouter vinaigre, eau froide, sel et poivre. Verser une couche de gelée au fond du moule et laisser prendre. Placer des tranches d'oeufs et de tomates sur la gelée. Ajouter avec le reste de la gelée le saumon, céleri et le piment doux (ou piment vert haché). Bien mêler; verser dans un moule et laisser prendre. Servir sur lit de laitue et garnir au goût.

Si vous faites prendre la gelée en dehors d'une glacière ou d'un réfrigérateur, employez un peu moins de liquide.

PAIN DE SAUMON AU RIZ

Pour 6 Convives

1 enveloppe de gélatine Davis
1 boîte (8 onces) de saumon
1 tasse de riz cuit
½ tasse d'eau chaude
¾ tasse de lait
1 c. à table de beurre
Sel et poivre

Dissoudre la gélatine dans l'eau chaude. Faire chauffer le lait, ajouter le beurre, et brasser jusqu'à ce que fondu. Ajouter le riz, l'assaisonnement et la gélatine. Déchiqueter le saumon en morceaux et ajouter au mélange. Bien mêler. Verser dans un moule mouillé. Servir froid sur laitue ou avec une sauce aux tomates chaude.

PAIN DE THON (TUNA FISH)

Pour 6 Convives

½ enveloppe de gélatine Davis
1 boîte (7 onces) de thon (tuna fish)
½ tasse d'eau chaude
2 jaunes d'oeufs
1 c. à thé de sel
1 c. à thé de moutarde
1½ c. à table de beurre fondu
¾ tasse de lait
2 c. à table de vinaigre
Poivre rouge (Cayenne)

Battre légèrement les jaunes d'oeufs. Ajouter sel, moutarde, poivre rouge; bien mêler. Ajouter alors beurre, lait et vinaigre. Cuire au bain-marie, agitant constamment jusqu'à épaississement. Dissoudre la gélatine dans l'eau chaude; l'ajouter graduellement au mélange. Ajouter le poisson après l'avoir déchiqueté. Verser dans un moule.

Si vous faites prendre la gelée en dehors d'une glacière ou d'un réfrigérateur, employez un peu moins de liquide.

SALADE DE THON (TUNA FISH)

Pour 6 Convives

1 enveloppe de gélatine Davis
½ tasse d'eau chaude
1½ tasse de thon (tuna fish)
½ tasse de mayonnaise (dressing)
½ tasse de céleri finement haché
¼ tasse vinaigre de cornichons ou autre marinade
½ c. à thé de sel
Poivre rouge (Cayenne)

Dissoudre la gélatine dans l'eau chaude. Déchiqueter le poisson en petits morceaux; ajouter céleri, vinaigre épicé ou "relish", puis le sel, le poivre de Cayenne et la mayonnaise. Ajouter la gélatine dissoute. Bien mêler. Placer dans de petits moules. Servir sur laitue.

Si vous faites prendre la gelée en dehors d'une glacière ou d'un réfrigérateur, employez un peu moins de liquide.

SALADE CARDINALE

Pour 6 Convives

1 enveloppe de gélatine Davis
¼ tasse d'eau chaude
1 tasse de jus de tomates
½ tasse de jus de betteraves
2 c. à table de vinaigre
2 c. à table de sucre
½ c. à thé de sel
1 tasse de betteraves cuites coupées en dés
1 piment doux coupé en petits morceaux

Dissoudre la gélatine dans l'eau chaude, ajouter jus de tomates, jus de betteraves, vinaigre, sucre et sel. Laisser prendre partiellement; ajouter les betteraves et le piment doux. Verser dans un moule couronne (ring mould).

Si vous faites prendre la gelée en dehors d'une glacière ou d'un réfrigérateur, employez un peu moins de liquide.

SALADE AUX POINTES D'ASPERGES

Pour 6-7 Convives

1 enveloppe de gélatine Davis
¼ tasse d'eau chaude
¼ tasse de jus de citron
1 c. à thé de sel
Une pincée de poivre
2 c. à table de sucre
1 boîte de pointes d'asperges
½ tasse de céleri coupé en dés
1 c. à table de piment doux haché

Dissoudre la gélatine dans l'eau chaude, ajouter le jus de citron, sel, poivre et sucre. Egoutter les asperges et, avec le jus, former deux tasses de liquide. Placer une pointe d'asperge dans chaque rainure d'un moule gaufré (fluted mould); ajouter du céleri, du piment doux et des pointes d'asperges. Quand la gelée commence à épaissir, la verser sur les ingrédients, et laisser prendre. Servir sur laitue et garnir au goût.

Si vous faites prendre la gelée en dehors d'une glacière ou d'un réfrigérateur, employez un peu moins de liquide.

SALADE D'AUTOMNE

Pour 6 Convives

1 enveloppe de gélatine Davis
¼ tasse d'eau chaude
¾ tasse d'eau froide
2 c. à table de jus de citron ou plus, au goût
4 c. à table de vinaigre
¼ tasse de sucre
½ c. à thé de sel
1 c. à thé de zeste de citron râpé
1 tasse de carottes râpées
1 tasse de chou cru coupé en filets

Dissoudre la gélatine dans l'eau chaude. Ajouter l'eau froide, jus de citron, vinaigre, sucre et sel. Laisser épaissir. Ajouter les carottes, le citron râpé, et le chou. Mettre dans de petits moules. Servir avec mayonnaise.

Si vous faites prendre la gelée en dehors d'une glacière ou d'un réfrigérateur, employez un peu moins de liquide.

GELÉE DE CANNEBERGES (ATOCAS)

Pour 6 à 8 Convives

1 enveloppe de gélatine Davis
½ tasse d'eau chaude
1½ tasse de canneberges cuites, sucrées au goût
2 c. à table de jus de citron
Sel

Dissoudre la gélatine dans l'eau chaude. Ajouter du sel aux canneberges cuites. Presser à travers une passoire ou un tamis. Ajouter le jus de citron et la gélatine dissoute (1 c. à thé de zeste d'orange râpé donne encore plus de saveur). Verser dans des moules. Servir avec de la viande ou de la volaille.

"RELISH" AUX CERISES ÉPICÉES

Pour 6 Convives

1 enveloppe de gélatine Davis
1 tasse de cerises en conserve (sans noyaux)
¼ tasse d'eau chaude
1½ tasse de jus de cerises
2 grains de clou rond "allspice"
2 clous de girofle
1 bâton de cannelle d'environ 1 pouce
1 c. à thé de jus de citron
2 c. à table de sucre, ou plus
2 c. à table de vinaigre

Mettre les épices dans un petit sac de coton attaché, dans une casserole, avec sucre, cerises, jus des fruits et vinaigre. Faire bouillir d'abord, puis simplement mijoter, pendant 10 minutes. Dissoudre la gélatine dans l'eau chaude; ajouter au liquide. Tasser les cerises en pain dans un moule peu profond. Couper en carrés, avec un couteau que l'on a plongé dans l'eau chaude et essuyé avant de s'en servir. Servir avec de la volaille, de l'agneau, du porc ou du veau.

ASPIC DE HOMARD

(Voir illustration)

Pour 6 Convives

Première couche:
½ enveloppe de gélatine Davis
¾ tasse d'eau chaude
¼ tasse de vinaigre
1 c. à thé de sucre
Sel et poivre

Deuxième couche:
½ enveloppe de gélatine Davis
½ tasse d'eau chaude
¼ chopine de crème
Petit concombre
Colorant vert
Crevettes
Homard (sans la carapace)
Sel

Mayonnaise en gelée:
½ enveloppe de gélatine Davis
¼ tasse d'eau chaude
½ chopine de mayonnaise

Dissoudre la gélatine dans l'eau chaude; ajouter vinaigre, sucre, poivre et sel, au goût. Laisser refroidir et tapisser le moule (en le tournant) d'une couche mince de cette gelée. On peut mettre une deuxième couche de gelée sur la première après que celle-ci a adhéré au moule. Placer les crevettes ou autre décoration.

Piler la pulpe d'un petit concombre; ajouter la gélatine dissoute dans l'eau chaude, et le sel, au goût. Laisser refroidir; introduire dans la crème; couler. Colorer en vert très pâle. Verser doucement dans le moule. Quand le mélange est pris, placer le homard déchiqueté dans le moule, et ajouter la gelée claire. Si elle est trop prise, placer le récipient dans de l'eau chaude pour la faire fondre de nouveau, mais attendre qu'elle ait refroidi avant de la verser dans le moule. Servir avec de la mayonnaise en gelée, préparée comme suit:

Dissoudre la gélatine dans l'eau chaude, ajouter à la mayonnaise. Verser dans de petits moules. Décorer avec laitue.

Si vous faites prendre la gelée en dehors d'une glacière ou d'un réfrigérateur, employez un peu moins de liquide.



SALADE AUX CERISES

Pour 6 Convives

1 enveloppe de gélatine Davis
1 boîte de cerises en conserve ou 1 chopine de cerises confites et leur jus
½ tasse (1 roquille) de jus d'orange
¼ tasse d'eau chaude
1 c. à table de jus de citron
½ tasse de sucre
Amandes mondées (blanched)

Egoutter les cerises. Il devra y avoir 1 tasse de jus. Ajouter le sucre au jus et amener au point d'ébullition. Laisser refroidir. Ajouter la gélatine dissoute dans l'eau chaude, le jus d'orange et le jus de citron. Enlever les noyaux des cerises et les remplacer par des amandes mondées. Placer les cerises dans des moules individuels et verser la gélatine. Servir sur laitue avec mayonnaise en crème, ou comme dessert.

SALADE AU FROMAGE À LA CRÈME

Pour 6 Convives

½ enveloppe de gélatine Davis
4 onces de fromage à la crème
¼ tasse d'eau chaude
1 c. à table de jus de citron
½ tasse de crème
¼ tasse d'amandes rôties et hachées
8 cornichons hachés finement
Sel

Dissoudre la gélatine dans l'eau chaude. Placer le fromage dans un bol; le piler avec une fourchette; ajouter graduellement sel, jus de citron et gélatine, et agiter le mélange jusqu'à ce qu'il soit lisse. Y mêler délicatement la crème fouettée. Ajouter les amandes et les petits cornichons. Verser dans un moule peu profond. Quand le mélange est assez pris, couper et servir en petits blocs sur tranches de tomates.

SALADE DÉLICIEUSE

Pour 6 Convives

1 enveloppe de gélatine Davis
½ tasse d'eau chaude
¾ tasse d'eau froide
¼ tasse vinaigre
1 c. à table de jus de citron
4 c. à table de sucre
½ c. à thé de sel
1 tasse de concombres coupés en dés
1 tasse d'ananas cuits et hachés
Colorant vert

Dissoudre la gélatine dans l'eau chaude. Ajouter sucre, sel, eau froide, vinaigre et jus de citron. Colorer en vert pâle. Laisser épaissir, puis ajouter le concombre et l'ananas. Placer dans de petits moules. Servir sur laitue avec mayonnaise.

CUBES À LA MENTHE

½ enveloppe de gélatine Davis
⅔ tasse d'eau chaude
¼ tasse de vinaigre
3 c. à table de sucre, ou plus
½ tasse à thé de feuilles de menthe hachées
½ c. à thé de sel
Colorant vert

Dissoudre dans l'eau chaude, la gélatine, le sucre et le sel. Ajouter la menthe et le vinaigre. Colorer en vert très pâle. Agiter de temps à autre quand le mélange a commencé à épaissir. Verser dans un moule peu profond ou une lèchefrite à gâteau, et laisser prendre. Découper en cubes ou en formes de fantaisie, à l'aide d'un couteau (plongé dans l'eau chaude et bien essuyé). Servir avec de l'agneau à la place de sauce à la menthe; ou employer comme base pour mettre en gelée de l'agneau froid et des pois verts.

SALADE À L'ORANGE

Pour 6 Convives

1 enveloppe de gélatine Davis
½ tasse (1 roquille) d'eau chaude
1 tasse (1 demiard) de jus d'orange
1 orange
1 petit concombre
1 tomate
Sucre
Mayonnaise

Dissoudre la gélatine dans l'eau chaude. Ajouter le jus d'orange et le sucre, au goût. Peler et trancher mince l'orange, le concombre et la tomate. Verser un peu de liquide dans le fond du moule ou du bol. Quand le mélange commence à prendre, placer les tranches de tomate; recouvrir de gelée liquide. Laisser prendre. Placer d'autres tranches autour du moule. Remplir le centre avec le reste des tranches. Ajouter le liquide à l'orange quand il n'est qu'un peu épaissi. Servir avec mayonnaise.

Si vous faites prendre la gelée en dehors d'une glacière ou d'un réfrigérateur, employez un peu moins de liquide.

SALADE DE LÉGUMES

1 enveloppe de gélatine Davis
¼ tasse d'eau
¼ tasse de vinaigre
2 c. à table de sucre
1 c. à thé de sel
1¼ tasse d'eau froide
1 tasse de carottes râpées
½ tasse de céleri haché
2 c. à table de piment doux (pimento) haché

Dissoudre la gélatine dans l'eau chaude. Ajouter vinaigre, sucre, sel et eau froide. Quand le mélange est partiellement pris, ajouter les autres ingrédients. Verser dans de petits moules et laisser prendre. Servir sur de la laitue fraîche, avec une sauce à salade (dressing).

D'autres légumes comme du chou haché en, filets, ou du piment vert coupé finement, peuvent être introduits dans cette recette, si on le désire.



BETTERAVES EN GELÉE

Pour 6 Convives

1 enveloppe de gélatine Davis
2 betteraves moyennes (cuites)
1½ tasse d'eau chaude
¼ tasse de vinaigre
Poivre, sel, sucre au goût

Peler et trancher les betteraves. Dissoudre la gélatine dans l'eau chaude. Ajouter sucre, sel, poivre et vinaigre. Laisser épaissir un peu, puis verser sur les betteraves. Garnir de laitue taillée en filets et de tranches de tomates. Servir avec assaisonnement à salade (salad dressing). On peut ajouter du vinaigre, diminuant en proportion la quantité d'eau.

Si vous faites prendre la gelée en dehors d'une glacière ou d'un réfrigérateur, employez un peu moins de liquide.

SALADE SAVOYARDE

Pour 6 Convives

1 enveloppe de gélatine Davis
1½ tasse (¾ chopine) de soupe aux tomates ou de pulpe de tomates cuites
½ tasse (1 roquille) d'eau chaude
¼ livre de fromage râpé
1 oeuf cuit dur
Sel et poivre

Dissoudre la gélatine dans l'eau chaude. L'introduire dans la soupe aux tomates. Aromatiser au goût. Placer des tranches d'oeufs cuits durs dans un moule ou dans de petits moules. Ajouter le fromage râpé. Quand le mélange commence à épaissir, y verser le mélange de tomates. Servir sur laitue.

Si vous faites prendre la gelée en dehors d'une glacière ou d'un réfrigérateur, employez un peu moins de liquide.

SALADE DE FÈVES EN GOUSSES

Pour 6 Convives

- 1 enveloppe de gélatine Davis
- 1½ tasse de fèves en gousses fraîchement cuites
- 2 oeufs cuits durs
- 2 c. à table de cornichons hachés
- 1 c. à table d'oignon râpé
- ½ tasse d'assaisonnement à salade (dressing)
- 1 tasse (1 demiard) d'eau chaude
- 2 c. à table de vinaigre
- Sel

Mêler ensemble les fèves, les cornichons hachés, et l'oignon râpé. Dissoudre la gélatine dans l'eau chaude. Mêler avec le vinaigre, le sel et l'assaisonnement à salade (salad dressing). Disposer alternativement dans un moule des couches de fèves et de tranches d'oeufs. Y verser doucement le mélange. Laisser prendre. Servir avec laitue frisée ou chicorée.

Si vous faites prendre la gelée en dehors d'une glacière ou d'un réfrigérateur, employez un peu moins de liquide.

TOMATES À LA GELÉE DE MENTHE

Pour 6 Convives

- 1 enveloppe de gélatine Davis
- ½ tasse de menthe hachée
- 1¼ tasse d'eau chaude
- ¼ tasse de vinaigre
- ¼ tasse de sucre
- 1 douzaine de petites tomates
- Sel

Dissoudre la gélatine dans l'eau chaude. Ajouter sucre, vinaigre et menthe. Laisser refroidir. Ajouter ¼ tasse d'eau froide. Peler les tomates, saler légèrement. Les placer dans le plat de service. Verser la gelée de menthe dessus, quand elle commence à épaissir.

Si vous faites prendre la gelée en dehors d'une glacière ou d'un réfrigérateur, employez un peu moins de liquide.

GELÉE AUX TOMATES

Pour 6 Convives

- 1 ou 1½ enveloppe de gélatine Davis
- 1 boîte de tomates (ou quantité équivalente de tomates fraîches)
- ½ tasse de céleri haché
- 1 oignon
- 2 c. à table de sucre
- Sel et poivre au goût
- On peut ajouter une feuille de laurier, poivre rond, ou toute autre épice
- 1 c. à table de vinaigre

Faire cuire ensemble, pendant 15 minutes, tous les ingrédients, excepté la gélatine et le vinaigre. Couler et ajouter le vinaigre. Dissoudre le contenu de 1 enveloppe de gélatine, pour chaque deux tasses de liquide, pendant qu'il est encore chaud. Verser dans des moules et laisser prendre. Si le jus de tomates est employé au lieu de tomates en conserve, faire dissoudre 1 enveloppe de gélatine dans ¼ tasse d'eau chaude et l'introduire dans 1¾ tasse de jus de tomates froid. Assaisonner au goût. On peut introduire dans cette salade des légumes, des crevettes, etc., au moment ou la gelée n'est que légèrement prise; ou bien on peut la laisser prendre dans un moule peu profond, pour la découper ensuite en formes de fantaisie.

SALADE VIENNOISE

Pour 8 Convives (Voir couverture)

Gélatine Davis
1½ tasse (¾ de chopine) de soupe aux tomates
Petite boîte d'asperges
½ tasse de mayonnaise
Eau chaude
1 c. à thé de jus de citron
1 c. à thé de sucre
2 clous de girofle
Sel et poivre
Olives farcies

Si vous faites prendre la gelée en dehors d'une glacière ou d'un réfrigérateur, employez un peu moins de liquide.

Mettre dans une casserole le jus des asperges, sucre, clous de girofle, poivre et sel. Amener au point d'ébullition; retirer du feu. Faire gonfler ½ enveloppe de gélatine avec 2 c. à table d'eau froide, puis la faire dissoudre en ajoutant le liquide chaud; introduire alors le jus de citron. Ajouter de l'eau froide pour former ¾ tasse. Couler, refroidir.

Dissoudre ½ enveloppe de gélatine dans ¼ tasse d'eau chaude, et l'introduire dans la mayonnaise. En verser une partie dans le fond du moule et mettre le reste dans un plat peu profond. Quand la couche de mayonnaise est prise, verser le mélange clair des asperges dans le moule, et le tourner de manière à ce que les bords se trouvent tapissés d'une mince couche de gelée. Répéter l'opération jusqu'à ce que le revêtement du moule soit assez épais.

Placer autour du moule, au-dessus de la couche de mayonnaise, des rondelles d'olives farcies tranchées et des têtes d'asperges cassées en deux. Plonger chaque tranche dans le mélange liquide des asperges et la coller sur le côté du moule. Dissoudre 1 enveloppe de gélatine dans ¼ tasse d'eau chaude; ajouter à la soupe aux tomates; assaisonner au goût. Placer avec précaution dans le moule. Au moment de servir, décorer avec laitue et mayonnaise en gelée coupée en petits cubes

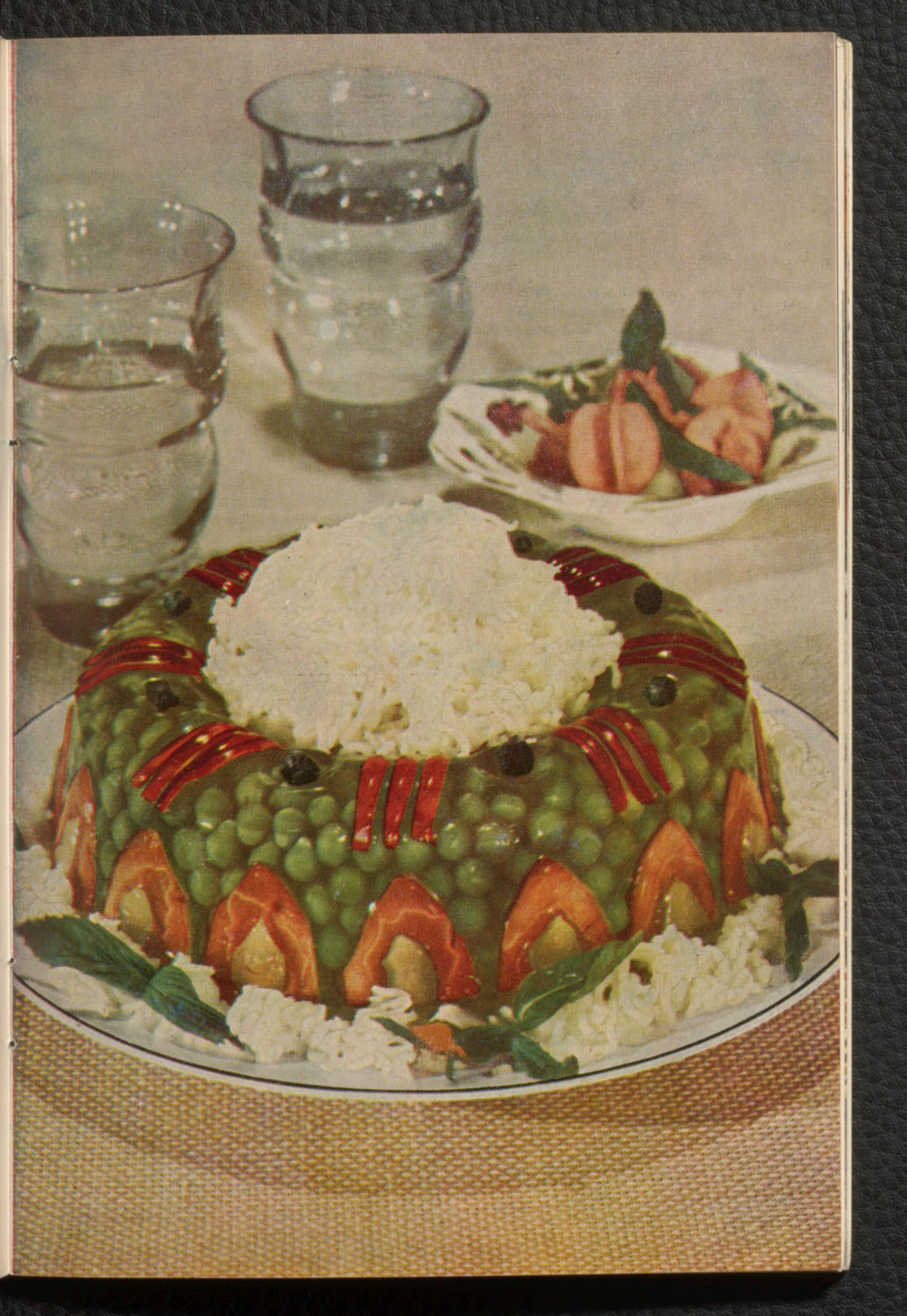
SALADE DE POIS VERTS

Pour 6-7 Convives (Voir illustration)

1 enveloppe de gélatine Davis
1½ tasse de pois cuits
1 petite carotte cuite
¼ tasse de vinaigre
1½ tasse d'eau de cuisson des pois
½ tasse de menthe hachée
¼ tasse de sucre
Sel
Piment doux

Si vous faites prendre la gelée en dehors d'une glacière ou d'un réfrigérateur, employez un peu moins de liquide.

Dissoudre la gélatine dans le liquide chaud; ajouter vinaigre, sucre et une pincée de sel. En verser un peu dans le fond d'un moule couronne. Quand le mélange commence à épaissir, placer une couche de pois, puis des bandes de piment doux. Ajouter encore du liquide. Quand le mélange est pris, remplir le moule partiellement de pois. Ajouter de la menthe hachée au liquide en gelée. Couper à l'emporte-pièce des morceaux de carottes; les plonger dans le liquide, et les coller autour du haut du moule. N'en coller qu'un ou deux à la fois. Remplir le moule avec le reste des pois et de la gelée. Au moment de servir, remplir le centre du moule de purée de pommes de terre. Décorer avec des feuilles de menthe fraîche.



AMBROSIA

Pour 6-7 Convives

½ enveloppe de gélatine Davis
½ tasse (1 roquille) d'eau chaude
½ tasse (1 roquille) d'eau froide
4 blancs d'oeufs
Une pincée de sel
⅔ tasse de sucre
½ c. à thé de vanille, ou plus
2 c. à table de jus de citron
Colorant rouge

Dissoudre la gélatine dans l'eau chaude; ajouter l'eau froide. Laisser refroidir. Ajouter le sel aux blancs d'oeufs; battre jusqu'à ce qu'ils soient fermes. Ajouter graduellement la gélatine refroidie et le sucre, une petite quantité de chacun à la fois, battant constamment. Ajouter la vanille et le jus de citron. Colorer en rose un tiers du mélange. Placer une couche de blanc dans un récipient en verre; ensuite la partie rose, puis le reste du blanc. Décorer avec cerises, noix ou autre chose. Servir avec crème fouettée; immédiatement si l'on veut, toutefois, il vaudrait mieux laisser reposer une heure ou plus.

CRÈME ESPAGNOLE

Pour 6-7 Convives

1 enveloppe de gélatine Davis
2 tasses (1 chopine) de lait
¼ tasse d'eau chaude
4 c. à table de sucre
2 oeufs
Essence de citron

Faire chauffer le lait avec le sucre, et verser graduellement sur les jaunes d'oeufs battus; remettre au feu, amener au point d'ébullition, mais ne pas laisser bouillir. Retirer du feu, laisser refroidir. Dissoudre la gélatine dans l'eau chaude et l'ajouter à la crème aux oeufs. Essence au goût, et incorporer les blancs d'oeufs battus en neige. Verser dans un moule. Servir avec crème nature, une crème aux oeufs ou des fruits confits.

Si vous faites prendre la gelée en dehors d'une glacière ou d'un réfrigérateur, employez un peu moins de liquide.

DESSERT AUX POMMES ET AUX PRUNEAUX

Pour 6 Convives

1 enveloppe de gélatine Davis
2 grosses pommes cuites
¼ livre de pruneaux
Sucre
Zeste de citron
1 tasse (1 demiard) d'eau

Faire tremper les pruneaux et en enlever les noyaux. Peler et trancher les pommes. Placer dans une casserole pruneaux, pommes, zeste de citron et eau; faire cuire jusqu'à ce que tendre. Sucrer au goût; faire cuire encore 5 minutes. Mesurer le liquide et, si nécessaire, ajouter de l'eau pour former 1½ tasse. Dissoudre la gélatine dans ¼ tasse d'eau chaude et l'ajouter au sirop des pruneaux et des pommes. Ajouter alors les pruneaux et les pommes et verser dans un moule. Servir avec crème nature ou une crème aux oeufs.

MOUSSE AUX ABRICOTS

Pour 6 Convives

½ enveloppe de gélatine Davis
2 c. à table de sucre
¾ tasse d'eau chaude
1 tasse d'abricots fraîchement cuits, ou en conserve
½ tasse de noix de coco râpée
1 blanc d'oeuf

Dissoudre la gélatine et le sucre dans l'eau chaude; ajouter les abricots. Quand le mélange commence à épaissir, ajouter le blanc d'oeuf battu et bien fouetter. Incorporer la noix de coco; verser dans un bol. Décorer de crème fouettée. Servir avec le jus des abricots.

CRÈME AUX BANANES

Pour 6 Convives

1 enveloppe de gélatine Davis
1¼ tasse de lait
½ tasse d'eau chaude
1½ tasse de pulpe de bananes pilée
3 c. à table de jus d'orange
3 c. à table de miel
Une pincée de sel

Réduire les bananes en purée. Ajouter lait, jus d'orange, miel et sel. Bien mêler. Y introduire la gélatine dissoute dans l'eau chaude. Verser dans un moule. Servir garnie de crème fouettée légèrement saupoudrée de muscade.

CRÈME FLEURIE

Pour 6 Convives

½ enveloppe de gélatine Davis
1 c. à thé de farine
1½ tasse (¾ de chopine) de jus de framboises
1 tasse de framboises (en conserve ou fraîchement cuites)
1 c. à table de jus de citron
Eau chaude

Mélanger ensemble jus de citron et de framboises. Dissoudre la gélatine dans ¼ tasse d'eau chaude; ajouter jus de framboises pour former 1 tasse (1 demiard). En mettre une petite quantité dans le fond du moule. Laisser prendre. Placer alors les framboises et les couvrir avec le reste du liquide. Délayer la farine avec un peu d'eau, en faire une pâte lisse et la mélanger avec le reste du jus de framboises. Laisser mijoter 5 minutes. Dissoudre 1 cuillerée à thé de gélatine dans 2 cuillerées à table d'eau chaude, et ajouter au jus épaissi par la farine. Laisser refroidir. Battre à l'aide d'un moussoir jusqu'à consistance épaisse et crèmeuse. Verser sur la couche de fruits.

Si vous faites prendre la gelée en dehors d'une glacière ou d'un réfrigérateur, employez un peu moins de liquide.

ÉPONGE BUTTERSCOTCH

Pour 6 Convives

1 envelope de gélatine Davis
1 tasse de cassonade
2 c. à table de beurre
1¾ tasse de lait chaud
¼ tasse d'eau chaude
2 oeufs
Une pincée de sel
Quelques gouttes d'essence de vanille

Faire un caramel avec sucre et beurre; ajouter le lait chaud; verser sur les jaunes d'oeufs battus. Faire chauffer jusqu'à la consistance lisse d'une crème aux oeufs, mais ne pas laisser bouillir. Laisser refroidir. Ajouter la gélatine dissoute dans l'eau chaude, et ensuite l'essence. Battre les blancs d'oeufs avec sel jusqu'à ce que fermes. Quand partiellement pris, incorporer dans le mélange. Verser dans un moule et mettre au froid.

COUPE À L'ÉRABLE

Pour 6 Convives

1 enveloppe de gélatine Davis
¼ tasse d'eau chaude
⅓ tasse de sirop d'érable
1½ tasse de lait
2 oeufs
¼ c. à thé de sel
¼ c. à thé de muscade râpée

Faire chauffer sirop et lait, et verser sur jaunes d'oeufs battus; laisser chauffer ensemble jusqu'à consistance lisse. Retirer du feu et laisser refroidir. Dissoudre la gélatine dans l'eau chaude et ajouter au mélange ci-dessus. Battre les blancs d'oeufs avec sel jusqu'à ce que fermes. Les incorporer dans l'autre mélange. Ajouter la muscade. Servir dans coupes à sorbet; garnir de crème fouettée saupoudrée d'amandes hachées et de muscade râpée.

CERISES ÉTINCELANTES

Pour 6 Convives

1 enveloppe de gélatine Davis
1 boîte de cerises en conserve
1 c. à table de jus de citron
Sucre au goût
Eau chaude

Dissoudre la gélatine dans ¼ tasse d'eau chaude. Séparer le jus des fruits; le mesurer et, si nécessaire, ajouter de l'eau froide pour former les ¾ d'une chopine; ajouter à la gélatine dissoute et introduire le jus de citron. Ajouter sucre si nécessaire. Laisser épaissir un peu; ajouter les cerises et verser dans un moule. D'autres fruits peuvent être employés au lieu des cerises.

Si vous faites prendre la gelée en dehors d'une glacière ou d'un réfrigérateur, employez un peu moins de liquide.



BANANES EN GELÉE

Pour 6 Convives

- **1 enveloppe de gélatine Davis**
- **1 tasse (1 demiard) d'eau chaude**
- **¾ tasse d'eau froide**
- **2 c. à table de jus de citron**
- **1 c. à table de zeste de citron finement râpé**
- **3 c. à table de sucre**
- **4 bananes**
- **Colorant rouge**

Dissoudre la gélatine et le sucre dans l'eau chaude; ajouter jus et zeste de citron, puis l'eau froide. Couler. Verser un peu de ce liquide dans le fond du moule. Placer une partie des bananes tranchées en rondelles minces. Couvrir d'un peu de gelée liquide et laisser prendre. Colorer le reste du liquide et, quand partiellement pris, y introduire les bananes tranchées. Verser sur la première couche. Servir avec crème nature ou une crème aux oeufs.

Si vous faites prendre la gelée en dehors d'une glacière ou d'un réfrigérateur, employez un peu moins de liquide.

BLANC-MANGER AU CHOCOLAT

Pour 6 Convives

- **1 enveloppe de gélatine Davis**
- **1½ tasse (¾ de chopine) de lait**
- **½ tasse d'eau chaude**
- **3 c. à table de sucre**
- **2 c. à thé de cacao ou de chocolat**
- **Essence de vanille ou de citron**

Délayer le chocolat dissout à la chaleur ou le cacao avec un peu de lait pour en faire une pâte molle et lisse. Faire bouillir le reste du lait avec le sucre; ajouter le chocolat délayé et faire bouillir quelques minutes. Laisser refroidir. Aromatiser d'essence au goût. Dissoudre la gélatine dans l'eau chaude et, quand refroidie, l'introduire dans le mélange au chocolat. Verser dans un moule.

MOUSSE AU CHOCOLAT

Pour 6-7 Convives

1 enveloppe de gélatine Davis
¼ tasse d'eau chaude
¼ tasse de sucre
Une pincée de sel
2 c. à table de cacao
2 tasses de lait chaud
1 c. à thé de vanille
2 blancs d'oeufs

Dissoudre la gélatine dans l'eau chaude. Ajouter au lait tiède le sucre, le sel et le cacao. Amener jusqu'au point d'ébullition. Retirer du feu; laisser refroidir; ajouter la gélatine et la vanille. Quand partiellement pris, incorporer les blancs d'oeufs et verser dans le moule. Servir avec crème.

Si vous faites prendre la gelée en dehors d'une glacière ou d'un réfrigérateur, employez un peu moins de liquide.

MOUSSE À LA NOIX DE COCO

Pour 6 Convives

1 enveloppe de gélatine Davis
2 blancs d'oeufs
1½ tasse d'eau chaude
4 c. à table de sucre
3 c. à table de jus de citron
3 c. à table de noix de coco (cocoanut)

Dissoudre gélatine et sucre dans l'eau chaude. Ajouter jus de citron. Couler et laisser refroidir. Quand le mélange épaissit, le battre avec un moussoir jusqu'à ce qu'il soit épais et mousseux; ajouter les blancs d'oeufs battus en neige. Introduire la noix de coco et battre de nouveau jusqu'à ce que le mélange garde sa forme. Verser dans un moule.

GELÉE AUX OEUFS

Pour 6 Convives

1 enveloppe de gélatine Davis
2 jaunes d'oeufs
1¼ tasse d'eau chaude
1 c. à table de jus de citron
Ecorce d'un citron pelé très mince
2 c. à table de sucre

Dissoudre gélatine et sucre dans l'eau chaude. Ajouter jus et écorce de citron et les jaunes d'oeufs bien battus. Mettre dans un bocal placé dans une casserole d'eau bouillante. Brasser jusqu'à ce que le mélange épaississe. Couler dans une moule mouillé et laisser prendre. Servir avec crème nature ou crème aux oeufs.

CRÈME "EXETER"

Pour 6-7 Convives

1 enveloppe de gélatine Davis
1 tasse (1 demiard) de lait
½ tasse (1 roquille) d'eau chaude
1 tasse de pulpe de pêches
2 c. à table de jus de citron
3 c. à table de sucre, ou plus
2 oeufs

Battre légèrement les jaunes d'oeufs; ajouter le lait. Chauffer le mélange jusqu'à ce qu'il soit assez épais pour adhérer à la cuillère, mais ne pas le laisser bouillir. Laisser refroidir et y ajouter la gélatine dissoute dans l'eau chaude. Ajouter jus de citron et sucre à la pulpe de pêche en purée et introduire dans le mélange aux oeufs. Ajouter les blancs d'oeufs battus en une mousse ferme. Verser dans une moule mouillé.

On peut facilement réduire les pêches en purée en les pilant à l'aide d'une fourchette.

Si vous faites prendre la gelée en dehors d'une glacière ou d'un réfrigérateur, employez un peu moins de liquide.

BAVAROIS EGYPTIEN

Pour 6 Convives

1 enveloppe de gélatine Davis
1½ tasse de lait
1½ once de chocolat
4 c. à table de sucre
¼ tasse d'eau chaude
3 jaunes d'oeufs
½ c. à thé d'essence de vanille
1 c. à table de jus d'orange
Zeste d'orange
½ tasse de crème fouettée ferme

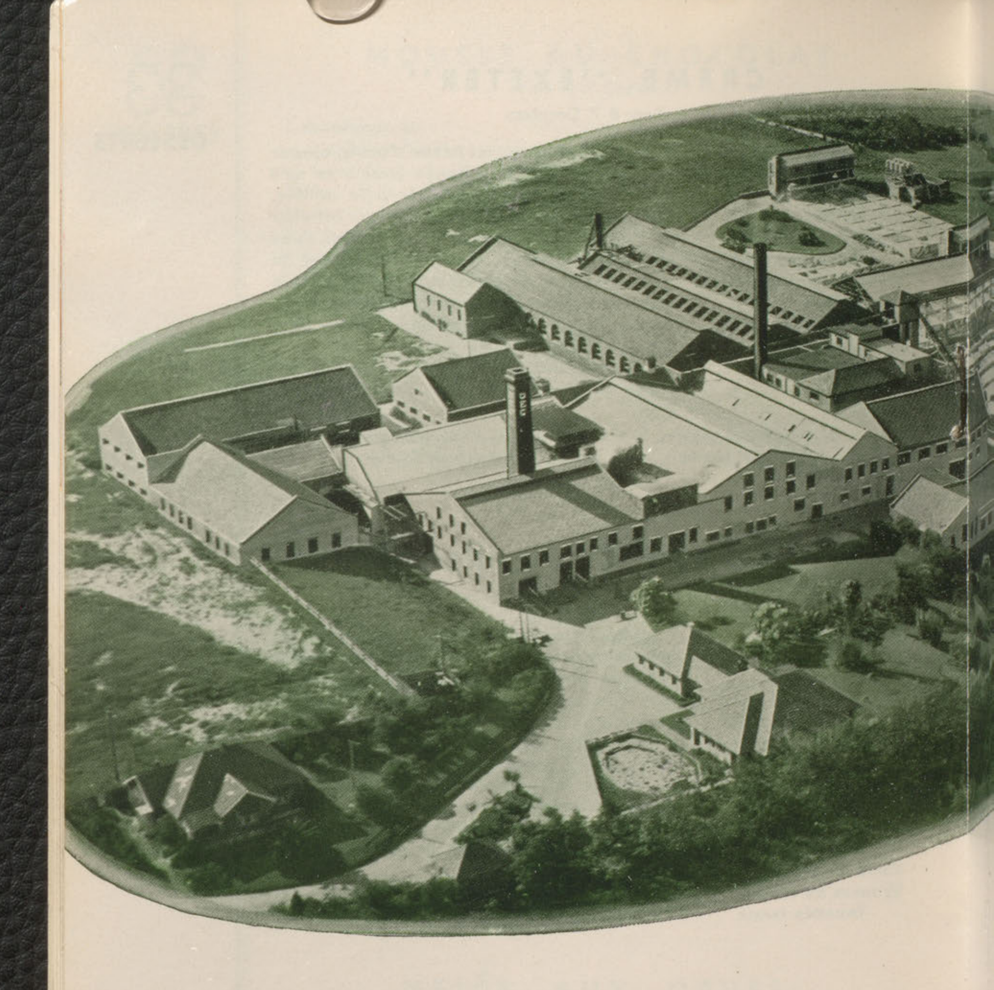
Mettre le lait et le sucre dans une casserole; amener au point d'ébullition; ajouter le chocolat et laisser bouillir quelques minutes, puis diminuer le feu et laisser mijoter le mélange jusqu'à consistance claire. Verser sur les jaunes d'oeufs battus légèrement; remettre au feu et cuire jusqu'à épaississement. Laisser refroidir et ajouter la gélatine dissoute dans l'eau chaude. Aromatiser avec vanille, jus et zeste d'orange. Quand partiellement pris, ajouter à la crème fouettée. Verser dans un moule.

PARFAIT DORÉ

Pour 6 Convives

1 enveloppe de gélatine Davis
½ tasse de jus d'orange
¼ tasse de jus de citron
¾ tasse d'eau chaude
2 oeufs
3 c. à table de miel, ou plus
Sucre si nécessaire

Dissoudre la gélatine et le miel dans l'eau chaude. Ajouter jus d'oranges et de citron. Battre les oeufs et les introduire dans le mélange. Ajouter du sucre au goût. Verser dans un moule.



LA PLUS GRANDE FABRIQUE DE

La vue ci-dessus, prise d'un aéroplane à environ mille pieds d'altitude, ne donne
arbres en fleurs paraissent n'être que des arbrisseaux; les vastes parterres et
superficies de verdure et plantes aux couleurs variées qui s'étendent jusqu'aux
gazon, vus à distance, fournissent d'agréables moments de récréation. Aucun site
taires que ne l'est ce vaste établissement Davis: le soleil y pénètre abondamment



Vue aérienne de l'établissement de Sydney, Australie, l'une des quatre fabriques opérées par l'organisation Davis Gelatine.

DE GÉLATINE DE L'UNIVERS

donne qu'une faible idée de l'étendue de ce site enchanteur. Les gros
et surfaces de gazon ont l'apparence de petites pièces, au lieu des grandes
u'aux portes même de la fabrique. Les terrains de tennis et de quilles sur
un site ne pourrait être mieux choisi pour une fabrique de produits alimen-
mment et, toute l'année durant, on y jouit de l'air rafraîchissant de la mer.

GELÉE DE CAFÉ

1 enveloppe de gélatine Davis
¼ tasse d'eau chaude
1½ tasse de café fort refroidi
¼ tasse de jus de citron
Sucre au goût

Dissoudre la gélatine dans l'eau chaude. Ajouter les autres ingrédients, et agiter jusqu'à ce que le sucre soit dissout. Verser dans des moules et laisser prendre.

Si on le désire, on peut ajouter ½ tasse de noix Grenoble hachées, dès que la gelée est partiellement prise.

Servir avec crème ou sauce aux oeufs sucrée.

MOUSSE AUX FRAMBOISES

Pour 6 Convives

1 enveloppe de gélatine Davis
Framboises (confites ou en conserve) et leur jus
¼ tasse d'eau chaude
2 c. à table de jus de citron
1 blanc d'oeuf battu ferme
Un peu de sel
Sucre si nécessaire

Dissoudre la gélatine dans l'eau chaude. Ajouter 1½ tasse de jus de framboises, jus de citron et sucre. Quand le mélange est partiellement pris, fouetter jusqu'à consistance légère et mousseuse. Incorporer le blanc d'oeuf battu ferme dans lequel on aura ajouté le sel. Remplir des verres à sorbet de framboises, au tiers environ, et recouvrir avec le mélange fouetté. Mettre au froid avant de servir.

GELÉE AU MIEL

Pour 6 Convives

1 enveloppe de gélatine Davis
3 c. à table de miel, ou plus, selon la saveur
2 c. à table de jus de citron
1 tasse (1 demiard) d'eau chaude
½ tasse (1 roquille) d'eau froide

Dissoudre la gélatine dans l'eau chaude, ajouter miel et jus de citron. Ajouter l'eau froide. Verser dans un moule.

Cette recette est une excellente base pour mettre en gelée des fruits, tel que bananes, oranges, fraises, etc.

GELÉE AU CITRON

Pour 6 Convives

1 enveloppe de gélatine Davis
1½ tasse (¾ chopine) d'eau froide
¼ tasse d'eau chaude
4 c. à table de jus de citron
Écorce d'un citron pelé mince
2 clous de girofle (enlever la tête)
½ tasse de sucre ou plus, au goût

Placer dans une casserole l'eau froide et le sucre. Ajouter clous de girofle, jus et écorce de citron. Amener lentement au point d'ébullition. Laisser refroidir. Ajouter la gélatine dissoute dans l'eau chaude. Couler dans un moule passé à l'eau froide.

On peut varier cette recette en omettant les clous de girofle, le jus et pelure de citron, et en ajoutant des fruits, ou essences et couleurs artificielles. Si on se sert d'essences artificielles, ajouter 1 cuillerée à sel d'acide citrique.

Si vous faites prendre la gelée en dehors d'une glacière ou d'un réfrigérateur, employez un peu moins de liquide.

Mousse au Citron.—Laisser la gelée de citron prendre partiellement, et battre jusqu'à ce qu'elle devienne épaisse et mousseuse.

Éponge au Citron.—Laisser la gelée de citron prendre partiellement, et incorporer deux blancs d'oeufs battus. Battre ensuite le tout ensemble.

Bavarois au Citron.—Laisser la gelée de citron prendre partiellement, et incorporer ½ tasse (1 roquille) de crème fouettée.

GELÉE AU JUS DE RAISIN

1 enveloppe de gélatine Davis
¼ tasse d'eau chaude
1¼ tasse de jus de raisin
¼ tasse de jus de citron
2 c. à table de jus d'orange
½ tasse de sucre

Dissoudre la gélatine dans l'eau chaude. Ajouter les jus de fruits et le sucre; agiter jusqu'à ce que le sucre soit entièrement dissout, puis verser dans des moules et laisser prendre en gelée.

Servir avec crème ou sauce aux oeufs sucrée.

ÉPONGE AUX MÛRES

Pour 6 Convives

1 enveloppe de gélatine Davis
¼ tasse d'eau chaude
1½ tasse de jus de mûres, framboises (ou Loganberries)
⅓ tasse de sucre
1 c. à table de jus de citron
2 blancs d'oeufs

Dissoudre la gélatine dans l'eau chaude. Y ajouter jus de fruits et sucre. Laisser épaissir. Incorporer alors les blancs d'oeufs battus fermes et continuer de battre jusqu'à ce que le mélange garde sa forme. Déposer délicatement dans des coupes peu profondes refroidies. Garnir de crème fouettée.

JACK-O'-LANTERNS

Pour 6 Convives

1 enveloppe de gélatine Davis
6 moitiés de pêches en conserve
1 tasse (1 demiard) de jus de pêche, avec de l'eau
¾ tasse de jus d'orange
1 c. à table de jus de citron
¼ tasse d'eau chaude
¼ tasse de sucre, ou plus
6 gros morceaux de guimauve (marshmallows)
Raisin de Corinthe
Cerises glacées

Dissoudre la gélatine dans l'eau chaude. Ajouter jus de pêches, d'oranges et de citrons, et sucre au goût. En remplir à la moitié six coupes à sorbet. Avec la partie bombée de chacune des demi-pêches, constituer une face en se servant de raisins de Corinthe et de moitiés de cerises glacées pour faire les yeux le nez et la bouche. Placer un morceau de guimauve (marshmallow) au centre de chaque coupe et le recouvrir d'une demi-pêche préparée (la face sur le dessus). Recouvrir soigneusement avec le mélange de jus de fruits ci-dessus.

CRÈME DE CITRON AUX FRAISES

Pour 6 Convives (Voir illustration)

1 enveloppe de gélatine Davis
1 livre de fraises ou à peu près
1 demiard de gelée au citron (voir p. 37)
½ tasse (1 roquille) de crème
¾ tasse de lait ou de crème aux oeufs
¼ tasse d'eau chaude
2 c. à table de sucre, ou plus
Essence de citron
Crème fouettée pour la décoration

Si vous faites prendre la gelée en dehors d'une glacière ou d'un réfrigérateur, employez un peu moins de liquide.

Mettre un peu de gelée de citron au fond d'un moule. Quand partiellement prise, placer en cercle une rangée de fraises. Si elles sont trop grosses, les couper en deux. Les recouvrir d'un peu de gelée liquide. Si le moule est gaufré (fluted mould), mettre des fraises dans quelques-unes des rainures, d'un côté du moule seulement à la fois, et y ajouter de la gelée de citron. Laisser le moule sur le côté jusqu'à ce que le contenu de chaque rainure soit solidifié, et répéter l'opération pour chacune des rainures.

Après avoir décoré le moule, préparer le mélange à la crème. Dissoudre la gélatine dans l'eau chaude. Mettre ensemble la crème et le lait, sucrer au goût, bien aromatiser d'essence. Verser dans le moule. Laisser prendre. Placer une couche de fraises et recouvrir avec le reste de la gelée au citron. Si elle est trop ferme, la faire fondre de nouveau en la réchauffant un peu, mais ne pas l'employer avant qu'elle soit refroidie. Décorer avec crème fouettée et fraises.

Variation: On peut employer de la menthe pour aromatiser la crème, laquelle on devra alors colorer en vert très pâle.

Les fraises ont une tendance à absorber le goût des autres ingrédients. Les mélanges doivent donc être sucrés et bien aromatisés.



GELÉE DE MENTHE AU MELON

Pour 6 Convives

1½ enveloppe de gélatine Davis
1 tasse (1 demiard) d'eau
¾ tasse de sucre
¼ tasse de menthe hachée
½ tasse d'eau chaude
2 tasses (1 chopine) de "Ginger Ale"
2 c. à table de jus de citron
Colorant vert
Boulettes ou cubes de melon

Faire bouillir 5 minutes le sucre dans une tasse d'eau. Verser sur la menthe (baume), et laisser refroidir. Couler. Ajouter la gélatine dissoute dans l'eau chaude, ginger ale, jus de citron, et colorer en vert très pâle. Verser dans des moules. Quand partiellement pris, disposer en place des boulettes ou cubes de melon. Servir garnie de boulettes de melon et de feuilles de menthe fraîche.

Si vous faites prendre la gelée en dehors d'une glacière ou d'un réfrigérateur, employez un peu moins de liquide.

CRÈME AUX MACARONS

Pour 6 Convives

1 enveloppe de gélatine Davis
1 tasse (1 demiard) de lait
½ tasse (1 roquille) d'eau chaude
½ tasse (1 roquille) de crème
1 oeuf
3 c. à table de sucre
1 tasse de macarons émiettés
Essence de vanille

Faire chauffer le lait. Battre le jaune d'oeuf avec le sucre; ajouter le lait chaud, bien mêler; remettre au feu, et laisser cuire jusqu'à ce que la préparation adhère à la cuillère. Agiter constamment et ne pas laisser bouillir. Faire refroidir. Ajouter la gélatine dissoute dans l'eau chaude. Quand le mélange commence à épaissir, ajouter les miettes de macarons, la crème fouettée et la vanille. Verser dans un moule. Servir avec fruits confits.

La crème peut être omise; augmenter alors la quantité de lait à ¾ chopine, et employer 2 oeufs.

SURPRISE DE PÊCHES

Pour 6 Convives

1 enveloppe de gélatine Davis
¼ tasse d'eau chaude
¼ tasse de jus de citron
1¼ tasse de jus de pêches
6 moitiés de pêches
¼ tasse de sucre
¼ tasse de noix hachées
¼ tasse de cerises glacées hachées

Dissoudre la gélatine dans l'eau chaude; ajouter jus de citron, jus de pêches et sucre. Bien mêler. Mettre une cuillerée à table de gelée dans le fond de chaque moule individuel. Laisser prendre. Placer une moitié de pêche au centre du moule, et remplir le vide, de noix hachées et de cerises. Quand le reste de la gelée est partiellement prise, verser sur les pêches. Servir avec crème fouettée.

GELÉE AU LAIT

Pour 6 Convives

1 enveloppe de gélatine Davis
1½ tasse (¾ chopine) de lait
½ tasse d'eau chaude
3 c. à table de sucre
Essence de vanille

Placer lait, sucre, et essence dans un bol; agiter jusqu'à ce que le sucre soit fondu. Dissoudre la gélatine dans l'eau chaude; laisser refroidir un peu; ajouter le lait et brasser le tout. Verser dans un moule.

Si le lait est pris directement d'une glacière ou d'un réfrigérateur, le laisser reposer dans un bol d'eau plutôt chaude, pendant une minute, pour le réchauffer. Servir avec une crème aux oeufs, confitures, ou des fruits en conserve.

Si vous faites prendre la gelée en dehors d'une glacière ou d'un réfrigérateur, employez un peu moins de liquide.

CRÈME MOKA AUX NOIX

Pour 6 Convives

1 enveloppe de gélatine Davis
1 tasse (1 demiard) de lait
½ tasse de crème
½ tasse d'eau chaude
1 c. à table de café fort, ou plus
3 c. à table de sucre
1 oeuf
Une pincée de sel
Essence de vanille
½ tasse de grenobles (walnuts) hachées

Faire chauffer le lait, ajouter café et sel. Faire bouillir pendant une minute. Battre le jaune d'oeuf avec le sucre; ajouter le café. Remettre au feu et faire cuire jusqu'à ce que la préparation adhère à la cuillère. Laisser refroidir. Ajouter la crème. Dissoudre la gélatine dans l'eau chaude, l'incorporer au mélange. Ajouter la vanille et incorporer le blanc d'oeuf battu ferme. Quand le mélange est partiellement pris, y introduire les noix grenobles, et verser dans un moule.

Les noix peuvent être omises. Si on n'a pas de crème, la remplacer par une demi-tasse de lait.

CRÈME AUX OEUFS À L'ORANGE

Pour 6 Convives

1 enveloppe de gélatine Davis
1 tasse (1 demiard) de jus d'orange
¾ tasse d'eau chaude
2 c. à table de jus de citron
2 oeufs
3 c. à table de sucre, ou plus
Une pincée de sel

Dissoudre la gélatine dans l'eau chaude. Battre les jaunes d'oeufs; y mettre sel et sucre; ajouter graduellement aux blancs d'oeufs bien battus. Ajouter gélatine et jus d'orange et de citron. Bien mêler. Verser dans un moule. Servir avec sauce au chocolat.

ORANGES EN GELÉE

Pour 6 Convives

1 enveloppe de gélatine Davis
½ tasse (1 rouille) d'eau chaude
1 tasse (1 demiard) de jus d'orange
2 c. à table de jus de citron
1 tasse de sucre
½ tasse de crème épaisse
1 c. à table de zeste d'orange rapé

Dissoudre la gélatine dans l'eau chaude; ajouter sucre, jus d'orange, jus et zeste de citron. Incorporer la crème fouettée. Verser dans des moules individuels et mettre au froid. Servir sur tranches minces d'oranges et décorer de crème fouettée à la base de chaque moule.

CRÈME ORIENTALE

Pour 6 Convives

1 enveloppe de gélatine Davis
½ tasse d'eau chaude
¼ tasse de riz
3 figues étendues (pulled)
¼ tasse de gingembre en conserve
¾ tasse de jus d'orange
1 c. à table de jus de citron
1 tasse de crème
¼ tasse de scure
Essence de vanille

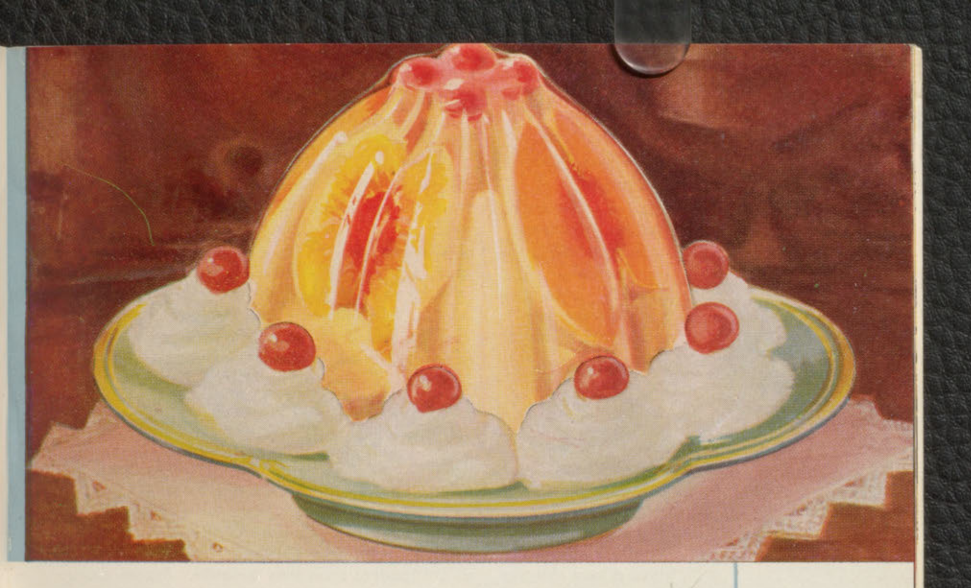
Faire bouillir rapidement le riz dans 1 pinte d'eau. Couler et couvrir d'eau froide. Couper en petits morceaux les figues et le gingembre; les couvrir de jus de fruits pendant 15 minutes. Fouetter la crème; ajouter le sucre graduellement; aromatiser au goût. Dissoudre la gèlatine dans l'eau chaude et laisser refroidir. Couler le riz et l'ajouter à la crème. Y mettre aussi la gélatine et les fruits et les mêler délicatement ensemble. Agiter de temps en temps pendant que le mélange épaissit. Verser dans un moule.

CHARLOTTE AUX CERISES

Pour 6 Convives

1 enveloppe de gélatine Davis
¼ tasse d'eau chaude
1½ tasse de jus de cerises
¼ c. à thé de muscade râpée
1 c. à thé de zeste d'orange rapé
1 tasse de cerises dénoyautées
¼ tasse d'amandes hachées
1 tasse de crème fouettée
Sucre, si nécessaire

Dissoudre la gélatine dans l'eau chaude; ajouter jus de cerises et sucre, si nécessaire. Brasser jusqu'à ce que dissout; ajouter alors la muscade et le zeste d'orange. Quand le mélange est partiellement pris, fouetter jusqu'à ce qu'il devienne mousseux. Incorporer cerises, amandes et crème. Servir dans coupes à sorbet, ou employer comme garniture de tartes. Decorer de crème fouettée.



SALADE AUX FRUITS EN GELÉE

Pour 6-7 Convives

1 enveloppe de gélatine Davis
2 bananes
3 pêches
Autres fruits de la saison
2 c. à table de jus de citron
1 tasse (1 demiard) d'eau chaude
½ tasse de sucre
Cerises (glacées ou non)

Dissoudre gélatine et sucre dans l'eau chaude; ajouter jus de citron et jus d'autres fruits, ou bien de l'eau froide, pour former en tout 1 chopine. En verser une petite quantité au fond d'un moule. Laisser prendre. Décorer de cerises et de tranches de bananes et verser encore en peu de gelée. Laisser prendre de nouveau. Placer le reste des fruits et verser de la gelée. Servir avec crème nature ou crème aux oeufs. Si on emploie de l'ananas, le laisser cuite jusqu'à ce qu'il soit tendre; autrement la gelée ne prendrait pas.

Si vous faites prendre la gelée en dehors d'une glacière ou d'un réfrigérateur, employez un peu moins de liquide.

EGG-NOGG EN GELÉE

Pour 6 Convives

1 enveloppe de gélatine Davis
¼ tasse d'eau chaude
2 jaunes d'oeufs
¼ tasse de sucre
2 tasses de lait
1 c. à thé de vanille
2 blancs d'oeufs

Dissoudre la gélatine dans l'eau chaude. Battre les jaunes d'oeufs et mettre avec le sucre; les introduire dans le lait; ajouter vanille et gélatine dissoute. Quand le mélange est partiellement pris, incorporer les blancs d'oeufs battus. Verser dans des moules et laisser prendre. Servir avec fruits frais ou en conserve.

SALADE DE FRUITS AU "GINGER ALE"

Pour 6-8 Convives

1 enveloppe de gélatine Davis
¼ tasse d'eau chaude
1½ tasse de "Ginger Ale" (bière de gingembre)
¼ tasse de jus de citron
¼ tasse de sucre
1 tasse de fruits coupés

Dissoudre la gélatine dans l'eau chaude. Ajouter Ginger Ale, jus de citron, sucre, et bien brasser. Quand le mélange est partiellement pris, y incorporer les fruits (tels que pêches, cerises, raisins, oranges ou de l'ananas cuit). On peut substituer aux fruits du céleri, du piment doux ou des noix grenobles (walnuts).

Si vous faites prendre la gelée en dehors d'une glacière ou d'un réfrigérateur, employez un peu moins de liquide

POIRES ROYALES

Pour 6-7 Convives

1 enveloppe de gélatine Davis
3 grosses poires
1 tasse (1 demiard) d'eau froide
¼ tasse d'eau chaude
½ tasse de vin ou de jus de fruits
2 c. à table de sucre, ou plus
3 clous de girofle
¼ c. à thé de cannelle
1 c. à table de jus de citron
Zeste de citron

Peler les poires, couper en quartiers, et enlever les coeurs. Placer dans un plat avec l'eau froide, jus de citron, sucre, cannelle et clous de girofle. Couvrir le plat et faire cuire dans un four doux, jusqu'à ce que les poires soient tendres mais non défaites. Placer alors les poires dans un moule uni, passé à l'eau froide. Laisser mijoter 1 tasse de l'eau de cuisson des poires, avec la pelure de citron, pendant 5 minutes. Faire refroidir. Ajouter la gélatine dissoute dans l'eau chaude et du vin. Couler et verser sur les poires. On peut substituer du jus de fruits au vin.

Si vous faites prendre la gelée en dehors d'une glacière ou d'un réfrigérateur, employez un peu moins de liquide.

GELÉE "FLEUR DE MAI"

Pour 6 Convives (Voir illustration)

1 enveloppe de gélatine Davis
1 boîte d'ananas en conserve
1 tasse de riz cuit
¼ tasse d'eau chaude
Eau froide
1 c. à table de jus de citron
Sucre
Cerises glacées ou dattes dénoyautées
Colorant rouge

Si vous faites prendre la gelée en dehors d'une glacière ou d'un réfrigérateur, employez un peu moins de liquide.

Égoutter les rondelles d'ananas et ajouter au jus la gélatine dissoute dans l'eau chaude. Mesurer et ajouter de l'eau pour former ¾ chopine. Verser un peu de liquide dans le fond d'un moule. Laisser prendre. Disposer les tranches d'ananas et placer que moitié de cerise au centre de chaque rondelle. Couvrir d'un peu de liquide. Plonger des tranches dans la gelée et les coller sur les bords du moule, plaçant la moitié d'une cerise au centre de chaque tranche. Ajouter quelques gouttes de colorant rouge au reste du liquide, y introduire le riz, et placer dans le moule avec les morceaux d'ananas et des cerises coupées. On peut remplacer l'ananas et le jus par des tranches de pommes confites dont on a enlevé le coeur.



DÉLICE AUX ANANAS

Pour 6-7 Convives

1 enveloppe de gélatine Davis
¼ tasse d'eau chaude
8 carrés de guimauve coupés en petits morceaux
1 tasse d'ananas déchiqueté
2 c. à table de jus de citron
2 c. à table de sucre
Une peu de sel
1 tasse de lait

Dissoudre la gélatine dans l'eau chaude. Laisser macérer la guimauve pendant 20 minutes avec l'ananas et le jus de citron. Ajouter sucre, sel et lait, puis introduire la gélatine dissoute. Bien mêler et laisser prendre. Servir avec crème nature ou crème aux oeufs.

Si vous faites prendre la gelée en dehors d'une glacière ou d'un réfrigérateur, employez un peu moins de liquide.

GELÉE D'ANANAS

Pour 6 Convives

1 enveloppe de gélatine Davis
¼ tasse d'eau chaude
1½ tasse de jus d'ananas en conserve
2 c. à table de jus de citron
Sucre si nécessaire

Dissoudre la gélatine dans l'eau chaude; ajouter le reste des ingrédients et verser dans des moules. On peut incorporer à peu près n'importe quel fruit dans la gelée, au moment où elle commence à épaissir. Servir avec crème nature ou crème aux oeufs.

Mousse d'Ananas.—Laisser la gelée d'ananas prendre partiellement, et battre jusqu'à ce qu'elle devienne épaisse et mousseuse.

Éponge d'Ananas.—Laisser la gelée d'ananas prendre partiellement, et y incorporer deux blancs d'oeufs battus. Bien mélanger.

Bavarois d'Ananas.—Laisser la gelée d'ananas prendre partiellement, et incorporer ½ tasse (1 roquille) de crème fouettée.

GELÉE AU VIN

Pour 6 Convives

1 enveloppe de gélatine Davis
1 tasse (1 demiard) de clairet, porto ou autre vin
¾ tasse d'eau chaude
2 c. à table de jus de citron
4 c. à table de sucre

Dissoudre la gélatine et le sucre dans l'eau chaude. Ajouter jus de citron et vin. Verser dans un moule mouillé.

BAVAROIS AUX PRUNES

Pour 6 Convives

1 enveloppe de gélatine Davis
1½ tasse (¾ chopine) de jus de prunes
¼ tasse d'eau chaude
Prunes cuites (6 ou 9 selon la grosseur), noyaux enlevés
Sucre au goût
1 c. à table de jus de citron, si nécessaire
1 c. à thé de zeste de citron râpé
¼ chopine de crème fouettée

Dissoudre la gélatine dans l'eau chaude; ajouter jus de prunes, jus et zeste de citron, et sucre au goût. Laisser épaissir. Ajouter délicatement les prunes et incorporer la crème fouettée. Placer dans un moule ou un bol de service.

Si vous faites prendre la gelée en dehors d'une glacière ou d'un réfrigérateur, employez un peu moins de liquide.

GÂTEAU AUX PRUNEAUX

Pour 6 Convives

1 enveloppe de gélatine Davis
½ livre de pruneaux
2 tasses d'eau froide
½ tasse (1 roquille) d'eau chaude
2 c. à table de sucre (ou plus)
2 c. à table de jus de citron
Pelure mince de citron
Colorant rouge

Laver les pruneaux; les placer dans une casserole avec l'eau froide et le sucre; cuire jusqu'à ce que tendres. Dénoyauter les pruneaux et les remettre dans la casserole avec le jus. Ajouter jus et écorce de citron et laisser bouillir ensemble pendant 5 minutes. Retirer l'écorce de citron. Dissoudre la gélatine dans l'eau chaude; l'introduire dans le mélange. Ajouter quelques gouttes de colorant rouge. Verser dans un moule. Servir avec crème fouettée.

Si vous faites prendre la gelée en dehors d'une glacière ou d'un réfrigérateur, employez un peu moins de liquide.

GELÉE DE RHUBARBE

Pour 6 Convives

Gélatine Davis
2 tasses de rhubarbe coupée en petits morceaux
1 tasse (1 demiard) d'eau
1 tasse de sucre
1 c. à table de jus de citron
Pelure mince de citron
Colorant rouge

Placer dans une casserole, rhubarbe, eau, jus et écorce de citron. Faire cuire jusqu'à ce que réduit en pulpe. Ajouter sucre et laisser cuire encore pendant quelques minutes. Couler et presser pour extraire le jus; le mesurer, et mettre dans une casserole ½ enveloppe de gélatine pour chaque demiard de liquide; chauffer ensemble à feu doux jusqu'à ce que la gélatine soit dissoute. Ajouter quelques gouttes de colorant rouge. Verser dans un moule mouillé. Servir avec un flan ou une crème aux oeufs.

Si vous faites prendre la gelée en dehors d'une glacière ou d'un réfrigérateur, employez en peu moins de liquide.

CRÈME FLOCONS DE NEIGE

Pour 6 Convives

1 enveloppe de gélatine Davis
½ tasse de noix de coco râpée
1½ tasse (¾ chopine) de lait
½ tasse d'eau chaude
3 c. à table de sucre (ou plus)
2 oeufs
Essence de vanille
Une pincée de sel

Chauffer le lait. Battre les jaunes d'oeufs; ajouter sucre et introduire dans le lait. Laisser cuire jusqu'à épaississement. Retirer du feu. Laisser refroidir. Dissoudre la gélatine dans l'eau chaude; ajouter au mélange. Battre les blancs d'oeufs avec le sel; ajouter au mélange ci-dessus. Incorporer noix de coco (cocoanut) et essence. Garnir le moule avec des fruits de la saison, et y verser le mélange.

Si vous faites prendre la gelée en dehors d'une glacière ou d'un réfrigérateur, employez un peu moins de liquide.

CRÈME ESPAGNOLE

(Méthode canadienne)

Pour 6 Convives

1 enveloppe de gélatine Davis
¼ tasse d'eau chaude
2 oeufs
3 c. à table de sucre
¼ c. à thé de sel
2 tasses de lait
1 c. à thé de vanille

Dissoudre la gélatine dans l'eau chaude. Battre les jaunes d'oeufs. Ajouter sucre, sel au lait et chauffer presque jusqu'au point d'ébullition. Verser sur les jaunes d'oeufs battus et remettre au feu jusqu'à consistance un peu épaisse. Retirer du feu. Laisser refroidir. Ajouter vanille et gélatine dissoute. Quand le mélange commence à prendre, y incorporer les blancs d'oeufs battus en neige, et verser dans un moule.

Cette préparation ne tranchera pas (will not curdle), pourvu que la crème aux oeufs et les mélanges gélatinés ne soient pas trop chauds quand on les mêle ensemble.

CRÈME ESPAGNOLE

(Méthode anglaise)

Pour 6-7 Convives

1 enveloppe de gélatine Davis
2 tasses (1 chopine) de lait
4 c. à table de sucre
¼ tasse d'eau chaude
2 oeufs
Essence de vanille

Battre les jaunes d'oeufs avec le sucre; ajouter au lait. Chauffer jusqu'à ébullition, alors que la préparation adhère à la cuillère. Retirer du feu. Dissoudre la gélatine dans l'eau chaude; ajouter au mélange. Battre les blancs d'oeufs en neige, et les introduire dans le mélange. Aromatiser au goût et verser dans un moule. Se rappeler que la crème aux oeufs doit jeter quelques bouillons pour être de la consistance voulue, mais on ne doit pas la laisser sur le feu plus longtemps.



GELÉE "CARRINGTON"

Pour 6-7 Convives

Gélatine Davis
Petite boîte de pêches, ou poires, abricots, etc.
Sucre
1 c. à table de jus de citron
1 tasse (1 demiard) de lait
Essence de vanille
Colorant rouge

Première couche: Dissoudre 1 enveloppe de gélatine dans ¾ tasse d'eau chaude; ajouter 3 cuillerées à table de sucre, le jus de citron et le jus des pêches. Si nécessaire, ajouter de l'eau pour former 1 chopine de liquide. Verser une petite quantité dans une lèchefrite ronde à gâteau ou un moule. Laisser prendre. Placer des tranches de pêches. Verser un peu de liquide pour couvrir. Laisser prendre. Mettre de côté le reste de la gelée.

Deuxième couche: Dissoudre ½ enveloppe de gélatine dans ¼ tasse d'eau chaude. Laisser refroidir. Ajouter au lait. Mettre 2 cuillerées à table de sucre, quelques gouttes de vanille. Brasser jusqu'à ce que le sucre soit fondu. Verser délicatement sur la couche de pêches après qu'elle sera solidifiée.

Troisième couche: Prendre la gelée non employée pour la première couche. Si elle est trop prise, la faire fondre de nouveau en plaçant le bol dans de l'eau chaude. Ajouter le colorant rouge. Quand le mélange est refroidi, verser sur la couche de lait en gelée, après qu'elle sera bien solidifiée.

Si vous faites prendre la gelée en dehors d'une glacière ou d'un réfrigérateur, employez un peu moins de liquide.

COCKTAILS EN GELÉE

COCKTAIL DE PAMPLEMOUSSE

Pour 6 Convives

1 enveloppe de gélatine Davis
1½ tasse d'eau chaude
1 gros pamplemousse
1 tasse de sucre
1 tasse d'ananas cuit haché finement
2 c. à table de jus de citron

Si vous faites prendre la gelée en dehors d'une glacière ou d'un réfrigérateur, employez un peu moins de liquide.

Faire fondre le sucre dans l'eau chaude; amener au point d'ébullition. Gonfler la gélatine avec 2 cuillerées à table d'eau froide; ajouter au sirop chaud. Laisser refroidir et ajouter le jus de citron. Peler le pamplemousse et le couper en petits morceaux, après avoir enlevé soigneusement toutes les membranes. Quand le mélange gélatiné refroidi commence à épaissir, ajouter l'ananas et le pamplemousse. Verser dans un moule mouillé ou des moules individuels. Servir sur laitue. Si cette recette est servie comme dessert, employer ¼ tasse d'eau de moins.

GELÉES AU VIN OU AUX LIQUEURS

DIVERS DESSERTS SPÉCIAUX EN GELÉE

Ces recettes sont basées sur l'emploi d'un sirop auquel on peut ajouter du jus de fruits, du vin ou des liqueurs.

PRÉPARATION DU SIROP

1¼ chopine d'eau
2½ livres de sucre
1¼ once d'acide citrique en cristaux
Pelure mince ou zeste d'un citron
1 once de jus de citron

Placer l'eau et le sucre dans une casserole; ajouter jus et écorce de citron. Amener graduellement au point d'ébullition; ajouter l'acide citrique. Retirer du feu; laisser refroidir. Couler et ajouter de l'eau froide pour former 1½ pinte. Embouteiller le sirop.

GELÉE AU VIN

Pour 6 Convives

1 enveloppe de gélatine Davis
5 onces de sirop
7 onces de vin
4 onces d'eau froide
4 onces d'eau chaude

GELÉE AUX LIQUEURS

Pour 6 Convives

1 enveloppe de gélatine Davis
5 onces de sirop
4 onces de liqueur
7 onces d'eau froide
4 onces d'eau chaude

GELÉE AU JUS DE FRUITS

Pour 6 Convives

1 enveloppe de gélatine Davis
5 onces de sirop
11 onces de jus de fruits
4 onces d'eau chaude

Dissoudre la gélatine dans l'eau chaude; ajouter le sirop et les autres ingrédients; bien mêler. Verser dans un moule.

Si vous faites prendre la gelée en dehors d'une glacière ou d'un réfrigérateur, employez un peu moins de liquide.

SOUFFLÉ AUX ABRICOTS

Pour 6 Convives

1 enveloppe de gélatine Davis
¼ tasse d'eau chaude
2 oeufs
¼ tasse de sucre
½ tasse de pulpe d'abricots
1 tasse de jus d'abricots
2 c. à table de jus de citron
Un peu de sel
½ tasse (1 roquille) de crème

Dissoudre la gélatine dans l'eau chaude. Bien battre les jaunes d'oeufs avec le sucre. Ajouter la pulpe d'abricots et les jus de fruits. Brasser au-dessus de l'eau chaude jusqu'à ce que le mélange soit passablement chaud; laisser refroidir. Ajouter la gélatine dissoute. Mettre le sel avec les blancs d'oeufs et battre en neige. Fouetter la crème; en prendre la moitié, l'ajouter aux blancs d'oeufs battus, et incorporer dans le mélange. Verser dans bol de service ou dans coupes à sorbet et servir avec le reste de la crème.

SOUFFLÉ AU CAFÉ

Pour 6 Convives

1 enveloppe de gélatine Davis
1½ tasse (¾ chopine) de café noir clarifié
½ tasse de lait riche ou de crème
⅓ tasse de sucre
Une pincée de sel
2 oeufs

Dissoudre la gélatine dans une petite quantité du café chaud. Faire aussi chauffer le reste du café avec lait, sucre, sel et les jaunes d'oeufs battus légèrement, et cuire jusqu'à ce que le mélange adhère à la cuillère. Laisser refroidir; ajouter la gélatine et incorporer les blancs d'oeufs battus en neige. Mettre dans un moule. Servir avec crème fouettée, aromatisée de vanille. Décorer avec des amandes mondées.

SOUFFLÉ AU CITRON

Pour 6 Convives

1 enveloppe de gélatine Davis
1 tasse (1 demiard) d'eau chaude
½ tasse de sucre
3 oeufs
2 c. à table de jus de citron
1 c. à thé de zeste de citron râpé

Dissoudre la gélatine dans l'eau chaude. Battre les jaunes d'oeufs; ajouter sucre, jus et zeste de citron et battre encore. Battre les blancs d'oeufs et les introduire dans le mélange. Ajouter gélatine et bien mêler. Verser dans un bol de service. Quand le mélange est ferme, décorer de crème fouettée et de cerises glacées.

GELÉE AUX MANDARINES

Pour 6 Convives

1 enveloppe de gélatine Davis
Mandarines ou oranges
¼ tasse d'eau chaude
½ tasse de jus d'orange
¼ tasse de jus de citron
¾ tasse d'eau froide
1 c. à thé de zeste de citron râpé
Sucre au goût

Dissoudre la gélatine dans l'eau chaude. Ajouter le sucre aux jus de fruits. Introduire la gélatine dissoute, l'eau froide et le zeste de citron. Placer dans un moule des quartiers d'oranges ou de mandarines; couvrir de gelée partiellement prise, et laisser raffermir. Servir avec crème fouettée.

CHARLOTTE RUSSE

Pour 6-8 Convives (Voir illustration)

1 enveloppe de gélatine Davis
1 demiard de gelée de citron claire (voir page 37)
1 tasse de lait
½ tasse de crème nature ou de crème aux oeufs
¼ tasse d'eau chaude
1 c. à table de vin de port
Doigts de dames ou bâtonnets de gâteau éponge
Sucre
Pruneaux à dessert
Cerises glacées
Amandes mondées
Colorant rouge
Essence d'amandes (ratafia)

Couvrir le fond d'un moule d'un peu de gelée de citron. Quand elle est prise, y placer une rangée d'amandes et de pruneaux taillés en bandes; recouvrir d'un peu de gelée liquide. Quand le tout est pris ferme, verser encore dans le moule une très petite quantité de liquide gélatiné, et le faire tourner de manière à ce qu'il se trouve tapissé entièrement d'une couche de gelée. (Faire cette opération en tenant le moule sur la glace). La couche pourra être épaissie en recommençant ce procédé une deuxième fois, ou plus.

Si on a un moule gaufré (fluted), placer une cerise au haut de chaque rainure, après l'avoir saucée dans de la gelée de citron pour la coller en place. Plonger rapidement chacun des doigts de dames dans le liquide avant de le placer.

Dissoudre la gélatine dans l'eau chaude. Mélanger ensemble le lait et la crème et y ajouter la gélatine. Aromatiser légèrement d'essence d'amandes (ratafia). Sucrer au goût. Ajouter des amandes hachées (crushed almonds), si désiré. Verser la moitié du mélange dans le moule. Tenir le bol contenant le reste du mélange, dans un bassin d'eau tiède. Ajouter du vin de port au reste de la gelée de citron, et colorer en rouge. Verser sur la couche de crème si elle est ferme. Quand le mélange est pris, ajouter le reste de la crème gélatinée qui devra être froide. Servir décorée de crème fouettée et de pruneaux farcis aux amandes; ou autrement.



GARNITURE POUR TARTE OU TARTELETTE

Pour 6 Convives

1 enveloppe de gélatine Davis
1 banane réduite en purée
½ tasse (1 roquille) de jus d'orange
¾ tasse d'eau chaude
2 c. à table de jus de citron
¼ tasse de sucre, ou plus
¼ tasse de crème
1 blanc d'oeuf
Une pincée de sel
Croûte de tarte cuite

Dissoudre la gélatine dans l'eau chaude. Ajouter sucre, jus d'orange et de citron. Quand le mélange est partiellement pris, bien battre. Incorporer la crème fouettée et la purée de banane. Battre blanc d'oeuf avec le sel jusqu'à consistance ferme; incorporer au mélange. Placer soigneusement dans la croûte de tarte. Recouvrir de crème fouettée.

Les croûtes de tartes doivent être refroidies, autrement la garniture fondrait.

TARTE À LA CITROUILLE

Pour 6 Convives

1 enveloppe de gélatine Davis
¼ tasse d'eau chaude
2 oeufs
1½ tasse de citrouille
½ tasse de sucre
½ c. à thé de gingembre
½ c. à thé de muscade
1 c. à thé de cannelle
½ c. à thé de sel
1 c. à table de mélasse
½ tasse de lait
1 c. à thé de zeste d'orange râpé

Dissoudre la gélatine dans l'eau chaude. Battre les jaunes d'oeufs et ajouter aux autres ingrédients. Cuire au-dessus de l'eau chaude jusqu'à épaississement. Retirer du feu; ajouter la gélatine dissoute. Quand le mélange est refroidi, y incorporer les blancs d'oeufs battus. Verser dans la croûte de tarte refroidie et recouvrir de crème fouettée. On peut ajouter avec avantage ¼ tasse de noix de coco râpée (cocoanut), pour compléter cette garniture de tarte.

TARTE CHIFFONNADE

Pour 6 Convives

½ enveloppe de gélatine Davis
½ tasse d'eau chaude
3 oeufs
½ tasse de sucre
¼ tasse de jus de citron
1 c. à thé de zeste de citron râpé
¼ c. à thé de sel

Battre les jaunes d'oeufs; y ajouter la moitié du sucre et jus de citron. Laisser épaissir un peu en faisant cuire au-dessus de l'eau chaude. Retirer du feu; ajouter la gélatine dissoute dans l'eau chaude, puis le zeste de citron. Laisser refroidir. Battre les blancs d'oeufs avec le sel jusqu'à consistance ferme. Ajouter le reste du sucre. Quand le mélange est partiellement pris, y incorporer les blancs d'oeufs. Verser dans une croûte de tarte cuite d'avance et refroidie.

Pour mesurer la gélatine.

Dans la plupart des recettes, la mesure de la Gélatine a été spécifiée par "enveloppes" au lieu de "cuillerées". Cette méthode est plus précise et plus commode pour la ménagère souvent très occupée, qui n'a plus besoin de se demander s'il faut une cuillerée comble ou rase.

Vous nous rappelez sans doute que l'ancien empaquetage de la Gélatine DAVIS était de 4 tubes par paquet; l'empaquetage actuel est de 6 enveloppes par paquet. Chacune de ces enveloppes fera la même quantité de gelée que l'un des tubes de l'ancienne forme d'empaquetage.

N'hésitez pas à mesurer avec une cuillère le contenu d'une enveloppe, si vous suivez une recette favorite non incluse dans ce Livre de Recettes, mais rappelez-vous que la Gélatine DAVIS est très forte et qu'il vous en faudra moins, ou bien, qu'il vous faudra ajouter plus de liquide, si vous voulez éviter que votre gelée soit trop ferme.

La tasse.

Quand il est fait mention d'une tasse de liquide, il s'agit toujours d'une tasse de 10 onces. Si votre tasse ne contient que 8 onces, vous devez faire les ajustements nécessaires. La meilleure méthode est de vous servir d'une mesure de chopine sur laquelle les onces (20 onces liquides) sont clairement indiqués.

Pour dissoudre la gélatine.

On doit avoir la précaution de faire dissoudre la gélatine complètement; employez de l'eau chaude, mais non bouillante. Ajoutez la gélatine à l'eau chaude. Si vous n'employez qu'une petite quantité d'eau chaude, il pourra être nécessaire de plonger la casserole dans de l'eau chaude pendant que la gelée se dissout. Quelques-uns préfèrent laisser gonfler la gélatine dans un peu d'eau froide, et ajouter ensuite de l'eau chaude. Si vous adoptez cette dernière méthode, assurez-vous que les quantités d'eau que vous employez, soit pour gonfler ou pour dissoudre la gélatine, ne dépassent pas la quantité totale d'eau mentionnée dans la recette.

Le lait ou les mélanges avec le lait.

On ne doit pas faire chauffer la gélatine avec du lait ou l'ajouter à du lait chaud, parce qu'elle fait "cailler" le lait, quoiqu'il reste doux. Pour éviter ce caillement du lait, faites dissoudre la gélatine dans un peu d'eau chaude, puis ajoutez-la graduellement au lait qui devra être froid, mais non glacé. Si vous retirez le lait d'une glacière ou d'un réfrigérateur. plongez la bouteille dans de l'eau tiède pendant une minute, pour le réchauffer un peu avant de l'utiliser. Un peu de sel fait ressortir la saveur de la plupart des puddings au lait.

Les ananas.

Les ananas doivent être d'abord cuits avant d'être introduits dans un mélange de gelée ou de gélatine, parce qu'ils contiennent une substance qui liquéfie la gélatine. Comme l'action de cette substance est empêchée par l'effet de la chaleur, les ananas en conserve ne requièrent pas de cuisson, puisqu'ils ont déjà été chauffés pour leur mise en conserve.

Pour démouler.

Passez la pointe d'un couteau ou une spatule autour du moule. Plongez le moule rapidement et avec précaution dans de l'eau chaude (à peu près à la température du sang). Placez une assiette ou un plat sur le dessus, et renversez-le pour démouler son contenu. Si la gelée persiste à rester collée au moule, plongez-le de nouveau dans l'eau chaude, et répétez le procédé tant que vous n'avez pas réussi à démouler. Un napperon de papier placé sur le dessus du moule rempli aidera au contenu à prendre la position requise dans le plat à servir.

Garniture.

La garniture doit être mise dans une gelée limpide et aromatisée. **Pour un dessert**, préparez une petite quantité de gelée claire, en faisant dissoudre ½ cuillerée à thé de gélatine dans 1 cuillerée à table d'eau chaude; ajoutez de l'eau froide pour obtenir l'équivalent de ⅓ de tasse. Ajoutez du sucre et de l'essence au goût. **Pour un plat de viande ou une salade en gelée, etc.**, faites dissoudre la gélatine dans de l'eau chaude ou du bouillon, ajoutez du sel et quelques gouttes de sauce piquante du genre de la Worcestershire.

Comment procéder—Mouillez le moule, couvrez le fond d'un peu de gelée encore liquide; aussitôt qu'elle s'est raffermie, disposez la garniture en place et laissez prendre. Alors recouvrez de gelée liquide refroidie; quand elle est assez ferme, ajoutez le mélange indiqué dans la recette que vous suivez. Assurez-vous que le mélange soit **froid**.

Glacières et Réfrigérateurs.

Il y a trois moyens de faire prendre de la gélatine: 1° normalement, c'est-à-dire, sans glace ou réfrigération; 2° dans une glacière; 3° dans un réfrigérateur.

La gélatine se dissout dans de l'eau chaude et forme un gelée en se refroidissant, pourvu que la gélatine soit dans une certaine proportion par rapport à l'eau. Plus le volume total du liquide est refroidi vite, plus il prend rapidement en gelée. Si vous faites prendre de la gelée dans une galcière ou dans un réfrigérateur, les ingrédients liquides—qu'ils soient du jus de fruit, du lait, ou une crème aux oeufs, seront saisis par le froid et se raffermiront plus vite qu'à la température ordianaire de la maison. Non seulement les mélanges prennent plus rapidement, mais leur fermeté dépend réellement du degré de température de la glacière ou du réfrigérateur.

Les recettes de ce livre ont été basées sur le refroidissement dans une glacière; mais puisqu'un grand nombre de ceux qui font usage de la Gélatine DAVIS jouissent des avantages d'une réfrigération électrique, il faut tenir compte de "l'épaississement" causé par un froid intense; autrement la gelée deviendra plutôt rigide. Personne n'aime une gelée presque aussi dure que du caoutchouc et qu'il faut mâcher pour pouvoir l'avaler. Un mets de gélatine doit prendre facilement la forme du moule, et même à l'état de congélation, la gelée doit pouvoir être coupée facilement avec une cuillère en se fragmentant. Si on doit faire prendre de la gélatine dans un réfrigérateur électrique, il faudra employer plus de liquide dans le mélange. Cette description vous donne une idée juste de la consistance que doit avoir un plat de gélatine.

La marge laissée à chaque page pourra vous servir à noter les quantités de gélatine, de sucre et les essences choisies.

Refroidissement excessif.

Un plat de gélatine qui aurait séjourné pendant plusieurs heures dans une glacière ou dans un réfrigérateur sera tout à fait insipide, tandis qu'autrement il aurait pu être délicieux. Un refroidissement excessif annule la saveur et altère la texture; la saveur est bien là, mais le froid intense empêche de la déceler et la gélatine n'a plus qu'un goût fade. Si on laissait ce mets à une température convenable, toute sa délicatesse et sa richesse reviendraient. Observez, par la pratique, combien de temps vous devez laisser vos plats de gélatine dans la glacière ou dans le réfrigérateur pour obtenir les meilleurs résultats; ces résultats en valent bien la peine; ils compenseront amplement la peine que vous vous serez donnée pour préparer un plat.



PAVLOVA

Pour 6 Convives

57

DESSERT

Gélatine Davis
Eau chaude
Sucre
¾ tasse de lait
Tranches d'oranges
¾ tasse de jus d'orange
Essence de citron
Essence de vanille
Colorant rouge
Colorant vert
Un peu de sel

Première couche: Dissoudre ½ enveloppe de gélatine et 3 cuillérées à table de sucre, dans ¾ tasse d'eau chaude; ajouter 2 cuillerées à table de jus de citron. Diviser le mélange; en colorer une moitié en rouge et l'autre moitié en vert. Verser la partie verte dans le moule.

Deuxième couche: Dissoudre ½ enveloppe de gélatine dans ¼ tasse d'eau chaude. Ajouter 1 cuillerée à table de sucre dans ¾ tasse de lait; agiter jusqu'à ce que le sucre soit fondu. Aromatiser d'essence de vanille; ajouter un peu de sel et la gélatine dissoute. Verser doucement sur la couche verte, après qu'elle sera devenue bien ferme.

Troisième couche: Dissoudre ½ enveloppe de gélatine dans ¼ tasse d'eau chaude; ajouter ¾ tasse de jus d'orange, 3 cuillerées à table de sucre, ou plus. Quand la gelée blanche au lait est prise, disposer autour du moule des tranches d'oranges et ajouter, par petites quantités à la fois, la gelée d'orange qui devra avoir commencé à épaissir.

Quatrième couche: Si la gelée rouge est trop prise, la faire refondre en la plaçant au-dessus de l'eau chaude. Refroidir, et verser sur la couche d'orange qui devra être devenue très ferme.

Si vous faites prendre la gelée en dehors d'une glacière ou d'un réfrigérateur, employez un peu moins de liquide.

PUDDING GLACÉ À LA RUSSE

Pour 6 Convives

1½ c. à thé de gélatine Davis
1½ tasse (¾ chopine) de lait
2 c. à table d'eau chaude
1 oeuf
1 roquille de crème
¼ tasse de sucre
Vanille au goût

Séparer le jaune de l'oeuf du blanc. Ajouter au jaune du sucre et de l'essence. Ne battre que légèrement. Faire bouillir le lait; verser sur le jaune, bien mêler et laisser refroidir. Dissoudre la gélatine dans l'eau chaude; ajouter au mélange froid. Battre le blanc d'oeuf jusqu'à consistance très ferme, et quand la crème aux oeufs est prise, les mêler ensemble. Bien battre. Ajouter la crème nature. Verser dans un plat de service. Enfouir dans de la glace concassée pendant environ 12 heures. Si l'on place ce pudding dans un réfrigérateur, avoir soin de ne pas le laisser geler trop dur.

CRÈME GLACÉE À LA FRANÇAISE

½ c. à thé de gélatine Davis
1 c. à thé d'eau chaude
1 tasse (1 demiard) de lait
⅓ tasse de sucre
2 oeufs
1 demiard de crème fouettée
1½ c. à thé d'essence de vanille
½ c. à thé d'essence de citron

Battre les oeufs avec le sucre. Chauffer le lait; verser sur les oeufs. Laisser mijoter au-dessus de l'eau chaude jusqu'à ce que le mélange adhère à la cuillère. Laisser refroidir. Ajouter la gélatine dissoute dans l'eau chaude. Saler et aromatiser la crème nature, et l'incorporer à la crème aux oeufs refroidie. Verser dans un congélateur ou des tiroirs de réfrigérateurs.

CRÈME GLACÉE

1½ c. à thé de gélatine Davis
1 tasse (1 chopine) de lait
¼ tasse d'eau chaude
½ tasse (1 roquille) de crème épaisse
½ tasse de sucre
2 c. à thé d'essence de vanille ou au goût
Un pincée de sel

Dissoudre la gélatine dans l'eau chaude. Ajouter graduellement le sucre; brasser jusqu'à ce qu'il soit fondu. Mêler lait, crème et sel. Ajouter le mélange de gélatine refroidi, puis l'essence. Verser dans un congélateur ou des tiroirs de réfrigérateurs.

CRÈME GLACÉE À L'ORANGE

1 c. à thé de gélatine Davis
1 tasse de lait condensé
½ tasse d'eau chaude
½ tasse d'eau froide
1 tasse de jus d'oranges
1 tasse de crème
Une pincée de sel

Dissoudre la gélatine dans l'eau chaude. Diluer le lait condensé avec l'eau froide; ajouter le jus d'orange coulé, le sel et la gélatine dissoute. Fouetter la crème légèrement; incorporer au mélange. Faire refroidir, puis congeler.

CRÈME GLACÉE AUX PÊCHES

2 c. à thé de gélatine Davis
1½ chopine de lait
¼ tasse d'eau chaude
2 oeufs
¾ tasse de sucre
2 c. à thé de farine
1 demiard de pêches en purée
½ c. à thé d'essence d'amandes
Une pincée de sel
1 c. à thé de jus de citron
Colorant rouge

Délayer la farine avec un peu de lait froid; faire chauffer le reste du lait et ajouter la farine délayée; agiter en laissant cuire jusqu'à épaississement; laisser mijoter pendant 8 minutes. Battre les jaunes d'oeufs avec le sucre; ajouter au lait et cuire à feu doux, mais ne pas laisser bouillir. Refroidir. Dissoudre la gélatine dans l'eau chaude. Battre les blancs d'oeufs avec le sel jusqu'à consistance ferme. A la crème aux oeufs, ajouter les pêches, l'essence, le jus de citron coulé, la gélatine et les blancs d'oeufs. Colorer rose pâle. Laisser refroidir, puis congeler.

CRÈME GLACÉE DU SUD

1 c. à thé de gélatine Davis
¼ tasse d'eau chaude
1 tasse (1 demiard) de lait bouilli
1 tasse (1 demiard) de crème
½ tasse de sucre
2 c. à thé de vanille
Une pincée de sel

Dissoudre la gélatine dans l'eau chaude. Ajouter le sucre au lait et brasser jusqu'à ce qu'il soit fondu; ajouter l'essence et la gélatine. Placer dans des tiroirs de réfrigérateur et laisser congeler légèrement. Introduire dans la crème, fouettée jusqu'à consistance ferme; remettre dans les tiroirs du réfrigérateur pour congélation pendant 1 heure; alors brasser, et laisser de nouveau se continuer la congélation.

CRÈME GLACÉE À LA VANILLE

1c. à thé de gélatine Davis
½ tasse (1 roquille) d'eau chaude
⅔ tasse de lait condensé sucré
1 tasse (1 demiard) de lait en conserve
1½ c. à thé d'essence de vanille
Une pincée de sel

Dissoudre la gélatine dans l'eau chaude. Mélanger lait, sel et essence. Ajouter la gélatine dissoute refroidie. Bien brasser. Verser dans des tiroirs à congélation. Quand partiellement gelé (consistance d'un flan ou d'une crème aux oeufs prise), battre avec un moussoir pendant 4 minutes; remettre dans les tiroirs, et laisser continuer la congélation.

GLACE AU CITRON

1 c. à thé de gélatine Davis
Pain de sucre de ½ livre
1 chopine d'eau
Zeste de 2 citrons
⅓ tasse de jus de citron
2 blancs d'oeufs

Bien laver les citrons. Les frotter rudement avec des morceaux de sucre, pour imprégner ceux-ci de la saveur du zeste des citrons. Dissoudre le sucre dans l'eau; laisser bouillir jusqu'à ce que le sirop fasse des fils en tombant de la cuillère. Laisser refroidir. Dissoudre la gélatine dans 1 cuillerée à table d'eau chaude; ajouter au sirop. Ajouter le jus de citron coulé. Placer dans le congélateur ou dans des tiroirs de réfrigérateur. Quand partiellement gelée, ajouter les blancs d'oeufs battus en neige. Bien mêler. Laisser continuer la congélation.



GLACE DUVET

1 c. à thé de gélatine
2 c. à table d'eau froide
½ tasse d'eau bouillante
1 tasse de sucre à glacer
1 c. à thé de jus de citron
2 c. à table d'ananas déchiqueté
¼ c. à thé de poudre à pâte

Faire gonfler la gélatine dans l'eau froide. Faire un sirop avec l'eau bouillante et le sucre à glacer; ajouter la gélatine. Laisser refroidir. Ajouter le jus de citron et fouetter jusqu'à consistance assez ferme pour étendre. Ajouter l'ananas et la poudre à pâte. Laisser reposer pendant quelques minutes avant d'étendre sur le gâteau. Puis garnir de noix hachées ou de noix de coco (cocoanut), si désiré.

GLACE MERINGUE

(Voir illustration)

1 c. à thé de gélatine Davis
1 blanc d'oeuf
1 tasse de sucre à glacer
½ tasse d'eau chaude
Essence au goût

Si vous faites prendre la gelée en dehors d'une glacière ou d'un réfrigérateur, employez un peu moins de liquide.

Dissoudre la gélatine dans l'eau chaude; laisser refroidir complètement. Ajouter l'essence. Battre le blanc d'oeuf. Ajouter la gélatine graduellement puis le sucre à glacer, battant continuellement jusqu'à épaississement. Colorer, si désiré. En mettre, en garniture, entre les rangs d'un gâteau et sur le dessus. Des cerises glacées coupées peuvent être ajoutées avec avantage à cette recette.

Le glaçage au café se fait à peu près de la même manière. On fait dissoudre la gélatine dans ½ tasse de café chaud, au lieu de l'eau chaude. Ajouter au mélange des noix grenobles (walnuts) hachées.

GARNITURE POUR GÂTEAUX

½ enveloppe de gélatine Davis
2 c. à table de sucre
1 jaune d'oeuf
1 tasse (1 demiard) de lait
¼ tasse d'eau chaude
Vanille
Un peu de sel

Battre le jaune d'oeuf avec sucre et sel, mettre dans un casserole avec le lait et bien mêler. Cuire jusqu'à ce que le mélange adhère à la cuillère. Quand refroidi, ajouter la gélatine dissoute dans l'eau chaude, puis la vanille. Employer cette crème au moment ou elle commence à épaissir. C'est une très bonne garniture pour emplir des choux à la crème et des pâtisseries fines.

SIMILI CRÈME FOUETTÉE

(Voir illustration)

1 c. à thé de gélatine Davis
¼ livre de beurre
2½ c. à table de sucre
Une pincée de sel
3 c. à table d'eau chaude
½ c. à sel de crème de tartre
Essence de vanille ou de citron

Dissoudre la gélatine dans l'eau chaude. Mettre dans un bol, beurre, sucre, sel et essence; réduire un peu en crème. Ajouter crème de tartre, puis la gélatine dissoute. Bien fouetter (environ 10 minutes) jusqu'à ce que le mélange ait l'apparence d'une crème fouettée. Employer comme garniture dans choux à la crème et autres pâtisseries.

ASPICS AU FROMAGE

Pour 6 Convives

1 enveloppe de gélatine Davis
1½ tasse (¾ chopine) de lait
½ tasse (1 roquille) d'eau chaude
4 c. à table de fromage râpé
1 c. à table de persil haché
Sel et poivre noir
Poivre rouge

Placer dans une casserole, lait, persil et fromage; chauffer jusqu'à ce que le fromage fonde; bien mêler et assaisonner au goût. Passer au tamis et laisser refroidir. Ajouter la gélatine dissoute dans l'eau chaude. Verser dans de petits moules ou des coquetiers. Servir sur feuilles de laitue, avec assaisonnement à salade (salad dressing). Décorer avec touffes de persil; saupoudrer légèrement de poivre rouge (Cayenne).

CANAPÉS AU JAMBON

1 c. à thé de gélatine Davis
¼ tasse d'eau chaude
⅓ tasse de beurre
Sel et poivre au goût
¼ c. à thé de crème de tartre
½ tasse de jambon haché et de cornichons dans la moutarde

Dissoudre la gélatine dans l'eau chaude. Réduire le beurre en crème; ajouter sel, poivre et crème de tartre. Ajouter graduellement la gélatine dissoute. Battre jusqu'à ce que le mélange ait l'apparence d'une crème fouettée. Ajouter le jambon par petites quantités à la fois. Etendre sur biscuits, rondelles de pain grillé, ou de pain brun.

CANAPÉS AUX CREVETTES

1 c. à thé de gélatine Davis
¼ tasse d'eau chaude
1 c. à table de jus de citron
½ c. à thé de sauce Worcestershire
½ tasse de crevettes hachées
½ tasse de beurre
½ c. à thé de sel
Un peu de poivre de Cayenne
¼ c. à thé de crème de tartre

Dissoudre la gélatine dans l'eau chaude. Nettoyer hacher les crevettes; y ajouter le jus de citron et la suace piquante. Réduire le beurre en crème; ajouter sel, poivre de Cayenne et crème de tartre. Y introduire graduellement la gélatine dissoute. Battre le mélange jusqu'à ce qu'il ressemble à de la crème fouettée. Ajouter par petites quantités le mélange de crevettes. Etendre sur biscuits ou canapés, et décorer d'olives ou de cornichons tranchés.



FUDGE AU CHOCOLAT

1 c. à thé de gélatine Davis
2 tasses de sucre
1 tasse de lait
2 c. à table cacao
1 c. à table de beurre
½ c. à thé d'essence de vanille
Une pincée de crème de tartre
Une pincée de sel

Placer tous les ingrédients dans une casserole. Laisser cuire jusqu'à ce que la préparation forme une boule molle dans l'eau froide. Retirer du feu. Battre jusqu'à ce que le mélange devienne crémeux. Verser dans un plat légèrement beurré. Marquer des carrés, pour être coupés ensuite.

CRÈME À LA NOIX DE COCO

1 c. à table de gélatine Davis
¼ tasse de noix de coco rapée
1¼ tasse de lait
2 tasses de sucre
1 c. à table de beurre
Essence au goût
Une peu de sel

Gonfler la gélatine dans ¼ tasse de lait froid. Faire bouillir le reste du lait avec le sucre, jusqu'à ce que la préparation forme une boule molle dans l'eau froide. Retirer du feu; ajouter gélatine, beurre, essence d'amandes (ratafia), ou vanille. Battre jusqu'à consistance lisse et crémeuse. Incorporer la noix de coco (cocoanut); verser dans une lèchefrite beurrée et laisser prendre.

JUJUBES À LA MENTHE

1½ enveloppe de gélatine Davis
1 tasse d'eau
1 tasse de sucre
1 c. à table de jus de citron ou une pincée d'acide citrique
1 c. à thé de menthe
Colorant vert

Faire bouillir ensemble le sucre, l'acide citrique, la gélatine et l'eau, pendant 20 minutes. Laisser refroidir. Ajouter la menthe (peppermint) et colorer d'un beau vert. Bien mêler. Verser dans une lèchefrite légèrement beurrée, et laisser reposer 24 heures. Couper en carrés et rouler dans du sucre granulé.

PRALINES AUX DATTES

1½ enveloppe de gélatine Davis
1 tasse de sucre
1 tasse d'eau froide
1 tasse de sucre à glacer
1 tasse de dattes hachées
Essence de vanille
2 c. à table de jus d'oranges

Faire bouillir ensemble le sucre, la gélatine et l'eau, pendant 10 minutes. Laisser refroidir. Ajouter sucre à glacer et jus d'orange. Fouetter jusqu'à consistance épaisse et blanche. Aromatiser de vanille. Ajouter les dattes, et bien mêler. Verser dans des lèchefrites légèrement beurrées. Laisser prendre. Couper en carrés; rouler dans un mélange de sucre à glacer et de fécule de maïs (cornstarch).

Pralines aux cerises: Employer des cerises glacées hachées.

Pralines aux figues: Employer des figues hachées.

Pralines au gingembre: Employer du gingembre en conserve haché.

Pralines aux noix: Employer des noix hachées.

FONDANT

2 c. à thé de gélatine Davis
1 tasse de sucre
½ tasse d'eau
½ c. à thé de crème de tartre
Essence au goût

Mettre chauffer dans une casserole tous les ingrédients, excepté l'essence. Quand le sucre est fondu, amener au point d'ébullition et laisser bouillir 5 minutes, ou jusqu'à ce que le sirop forme une boule molle dans l'eau froide. Retirer du feu; laisser tiédir. Ajouter l'essence. Battre jusqu'à consistance épaisse et crémeuse. Mettre dans une assiette, et pétrir jusqu'à consistance molle et lisse. Laisser raffermir et couper en morceaux; les plonger dans du chocolat à couvrir, ou s'en sevir pour la confiserie suivante:—

Crème de Dattes: Dénoyauter les dattes; les remplir de fondant.

Crème de Gingembre: Ajouter à la préparation de petits morceaux de gingembre en conserve, en battant constamment.

Crème de Menthe: Aromatiser la préparation de quelques gouttes de menthe (peppermint), et colorer d'un beau vert.

Crème de Pruneaux: Dénoyauter les pruneaux; les remplir de fondant.

Crème de Noix: Placer des morceaux de fondant entre deux moitiés de noix grenobles (walnuts), ou bien, introduire des noix grenobles hachées pendant que l'on bat la préparation.

BONBONS À LA MENTHE

1 c. à thé de gélatine Davis
3 c. à table d'eau chaude
1½ tasse de sucre à glacer
Un peu de sel
1 c. à thé de jus de citron
Essence de menthe, ou autre

Dissoudre la gélatine dans l'eau chaude. Tamiser ensemble le sucre à glacer et le sel et ajouter graduellement la gélatine dissoute, le jus de citron et l'essence, Pétrir sur une planche saupoudrée de sucre à glacer, et en laisser absorber suffisamment pour faire un fondant ferme et lisse. Colorer au goût, pendant le pétrissage. Etendre cette pâte au rouleau et la couper en rondelles avec un emporte-pièce ou un couvercle de boîte. On peut varier cette recette en y introduisant de la noix de coco (cocoanut), pendant le pétrissage.

GUIMAUVES

1½ enveloppe de gélatine Davis
1 tasse de sucre granulé
Une pincée de sel
1 tasse d'eau
1 tasse de sucre à glacer
1 c. à thé de vanille, ou autre essence
1 c. à thé de poudre à pâte

Placer dans une casserole la gélatine, le sucre, le sel et l'eau; laisser bouillir lentement pendant 10 minutes. Retirer du feu et ajouter le sucre à glacer. Laisser refroidir. Ajouter l'essence et fouetter jusqu'à consistance blanche et épaisse. Ajouter la poudre à pâte; bien mêler et ajouter des noix hachées, si désiré. Verser dans une lèchefrite beurrée et laisser prendre. Couper en carrés. Rouler dans de la noix de coco (cocoanut). Pour donner de la saveur, on peut faire bouillir dans le sirop du zeste d'orange ou de citron.

JUJUBES PASTEL

1½ enveloppe de gélatine Davis
1 tasse d'eau
1 tasse de sucre
1 c. à table de jus de citron
Colorant rouge
Colorant vert
Colorant jaune

Faire bouillir ensemble la gélatine, le sucre et l'eau, pendant 20 minutes. Retirer du feu; quand refroidi, ajouter le jus de citron. Diviser en trois parties; colorer la première en rouge; la deuxième en jaune; et la troisième en vert. Mettre une partie colorée dans une lèchefrite beurrée légèrement; quand elle est prise, ajouter la deuxième partie, et laisser prendre fermement; ajouter alors la troisième partie. Laisser reposer au moins 24 heures. Couper en carrés et rouler dans du sucre à glacer ou de la noix de coco (cocoanut).

CARAMEL RUSSE

1 c. à thé de gélatine Davis
¼ livre de beurre
1 livre de cassonade
1 boîte de lait condensé
1 c. à thé d'essence de vanille

Faire fondre le beurre dans une casserole; ajouter sucre, lait, et gélatine. Laisser mijoter pendant 20 minutes, ou jusqu'à ce que le mélange se décolle des bords de la casserole. Brasser de temps à autre pour empêcher de brûler. Ajouter la vanille. Verser dans un plat légèrement beurré. Quand le caramel est ferme, le couper en carrés.

BOULES DE NEIGE

2 enveloppes de gélatine Davis
2 tasses de sucre
1¾ tasse d'eau
2 c. à table de jus de citron

Gonfler la gélatine dans ½ tasse d'eau. Faire bouillir le reste de l'eau (1¼ tasse) avec le sucre, pendant 10 minutes; ajouter la gélatine gonflée et laisser bouillir pendant 20 minutes. Refroidir un peu. Aromatiser de jus de citron ou de quelques gouttes d'essence de citron. Mettre dans un bol et battre jusqu'à consistance ferme. Pendant que la préparation est encore chaude, on peut en former des boulettes avec les mains, les saucer dans du chocolat à couvrir, et les rouler ensuite dans de la noix de coco râpée (cocoanut).

DÉLICES TURQUES

2½ enveloppes de gélatine Davis
2 tasses de sucre granulé
Une peu de sel
1¼ tasse d'eau froide
¼ tasse de jus de citron
1 c. à thé de zeste de citron râpé

Placer dans une casserole gélatine, sucre, sel et eau. Brasser jusqu'à ce que dissout. Laisser bouillir la préparation pendant 20 minutes, mais ne pas brasser après qu'elle a commencé à bouillir. Laisser refroidir un peu; ajouter le jus et le zeste de citron. Verser dans une lèchefrite beurrée et laisser prendre. On peut diviser le mélange et le colorer, y ajoutant des noix hachées, etc. Couper en carrés et rouler dans du sucre à glacer additionné de fécule de maïs (cornstarch).



PLUM PUDDING DE NOËL

Pour 6-7 Convives

1 enveloppe de gélatine Davis
2 tasses (1 chopine) de lait
¼ tasse d'eau chaude
2 c. à table de cacao ou de chocolat
¾ tasse de noix hachées et de zeste de citron
¼ tasse de raisin
½ tasse de dattes ou de figues hachées
¼ tasse de gingembre en conserve haché, ou de raisin de Corinthe
3 c. à table de sucre
Une pincée de sel
Essence de vanille
Essence de citron
1 c. à table de cognac ou brandy, si désiré

Placer dans une casserole lait, chocolat et cacao; amener au point d'ébullition. Ajouter tous les ingrédients, excepté la gélatine et l'essence; laisser bouillir 5 minutes, puis refroidir. Ajouter l'essence de vanille au goût, et quelques gouttes d'essence de citron; ajouter aussi du cognac ou brandy, si désiré. Dissoudre la gélatine dans l'eau chaude; ajouter au mélange, et brasser le tout. Verser dans un moule mouillé. Décorer de houx, et servir avec crème nature ou crème aux oeufs.

BONBONS À LA NOIX DE COCO

1½ enveloppe de gélatine Davis
1 tasse de sucre
1 tasse d'eau
1 tasse de sucre à glacer
Noix de coco râpée (cocoanut)
Essence de vanille

Mettre dans une casserole la gélatine, l'eau et le sucre. Laisser bouillir 8 minutes, puis refroidir. Ajouter le sucre à glacer et l'essence de vanille. Battre jusqu'à consistance épaisse et blanche. Mouiller une assiette ou une lèchefrite à gâteau, et y verser le mélange. Couper en petits carrés. Rouler dans de la noix de coco râpée ou dans du sucre à glacer.

LA VALEUR de la gélatine a été reconnue depuis longtemps par la profession médicale, son emploi étant amplement généralisé dans les hôpitaux et les institutions. Non seulement elle fournit un moyen de présenter des plats appétissants et économiques, mais elle est un ingrédient qui enrichit la valeur nutritive des aliments avec lesquels elle est employée.

Entièrement composé et imprimé au Canada par McCorquodale and Blades (Canada) Limited, pour les éditeurs, Davis Gelatine (Canada) Limited.


POUR LES ALIMENTS
LA GELATINE
CRISTALLISEE
et GRANULEE
DAVIS
FAIT 6 CHOPINES DE GELEE
2 OZ. NET
DAVIS GELATINE (Canada) LTD.
Montreal Toronto Vancouver